

TURISMO

Anno 18°
Marzo 2012

all'aria aperta

n. 141

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Che fine fanno i soldi delle multe?

(pag. 26)

BIT 2012: una mostra in mezzo al guado

(pag. 32)

Paesi del Mediterraneo:
+17% le spese turistiche

(pag. 36)

ON THE ROAD

In Olanda e Germania
con tanta voglia di campeggiare

(pag. 44)

Avignone:
un grandioso paesaggio urbano

(pag. 52)

Serrone, topazio prezioso
del Monte Scalambra

(pag. 72)

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi
territorio, ambiente, cultura

Un giardino all'italiana, uno stimolo alla fantasia



Ascolta il tuo cuore.



Materiali
Processi
Comportamenti



www.arcamper.it

La qualità
che fa la differenza



di Giuseppe Continolo

Il turismo traina la nostra economia

Come è noto, il turismo "vale" attualmente per l'Italia oltre il 10% del Pil. L'attuale ministro del Turismo Piero Gnudi ha dichiarato che il suo "peso" sul sistema economico italiano potrà raddoppiare entro il 2020.

I segnali che siamo sulla buona strada non mancano. Nonostante la crisi, cresce al di là di ogni aspettativa la spesa turistica nei Paesi del bacino del Mediterraneo, Italia compresa: lo certifica Visa Europe che contabilizzando le transazioni turistiche nelle nazioni dell'area, ha registrato nell'ultimo quadrimestre del 2011 (da settembre a dicembre) un volume di spesa di 10,3 miliardi di euro pari a un +17% rispetto allo stesso periodo del 2010. Nel dettaglio, la spesa totale dei consumatori esteri in Italia nell'ultimo quadrimestre 2011 è stata pari a 2,47 miliardi di euro rispetto ai 2,07 miliardi dell'anno precedente, registrando una crescita percentuale a doppia cifra di poco oltre il 19% anno

su anno.

Non c'è dubbio che, correggendo opportunamente alcune storture che penalizzano la nostra situazione, la competitività del Belpaese non potrà che migliorare. Ci riferiamo, in particolare, ai fondi insufficienti destinati alla manutenzione dei beni culturali (Pompei ne è l'esempio più clamoroso), alla dispersione delle risorse destinate alla promozione (ognuno pensa a se stesso e non al sistema Italia) e alla scarsa importanza attribuita all'Enit (che dovrebbe avere un ruolo più incisivo nelle operazioni di vendita del turismo in Italia).

Se si riuscirà a recuperare una intelligente "governance" dell'intero sistema turistico, il perseguimento dell'obiettivo indicato dal ministro Gnudi non potrà non realizzarsi. Tanto più che turismo vuol dire non soltanto più ricchezza prodotta, ma anche più occupazione. Il che, con l'aria che tira, si configurerebbe come un grande risultato.



Mensile - Anno 18° N. 141
Editore: TURIT srl
di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione
Gruppo Editoriale TURIT
Strada Cardio, 10 - Galazzano
47899 Repubblica di San Marino
Tel. 0549 941379 - Fax 0549 974917
E-mail: redazione@turit.it

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

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

La Redazione:
Direttore responsabile
Giuseppe Continolo
g.continolo@turit.it

Progetto grafico
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Collaboratori:
Guido Bertinetti, Salvatore Braccialarghe,
Irene Braccialarghe, Vittorio Broccoli,
Armanda Capeder, Domenico Carola,
Wanda Castelnuovo, Franca Dell'Arciprete Scotti,
Vittorio Dall'Aglio, Luca Dumini, Cristiano Fabris,
Marino Fioramonti, Federico Garavaglia,
Pier Francesco Gasperi, Giulia Giovanelli,
Isa Grassano, Antonella Fiorito,
Giuseppe Lambertucci, Angelo Lo Rizzo,
Emanuele Maffei, Guerrino Mattei,
Antonio Crescenzo Morelli, Rosanna Ogetti,
Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Schifino,
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.



Castello di Pralormo



IN OLANDA E GERMANIA
CON TANTA VOGLIA DI CAMPEGGIARE

44



L'INTRIGANTE VISIONE DI CIVITA,
LA "CITTÀ CHE MUORE"

68



NEL CUORE
DELLE MARCHE APPENNINICHE

78

Sommario

Editoriale pag. 3

News pag. 6

Attualità

- Che fine fanno i soldi delle multe? pag. 26
- BIT 2012: una mostra in mezzo al guado pag. 32
- Paesi del Mediterraneo: +17% le spese turistiche pag. 36

Informazioni dalle aziende pag. 38

On the road

- In Olanda e Germania con tanta voglia di campeggiare pag. 44
- Avignone: un grandioso paesaggio urbano pag. 52
- Valcamonica, un soleggiato pianoro paradiso del turismo pag. 58
- Un giardino all'italiana, uno stimolo alla fantasia pag. 62
- L'intrigante visione di Civita, la "Città che muore" pag. 68
- Serrone, topazio prezioso del Monte Scalambra pag. 72
- Nel cuore delle Marche appenniniche pag. 78
- Cilento, dove si è sviluppato il monachesimo nel Medioevo pag. 86

On the road in breve

- PUGLIA - Gargano pag. 94
- LOMBARDIA - San Benedetto Po, uno dei borghi più belli d'Italia pag. 96

Benessere

- PIEMONTE- TermeTorino pag. 98

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 100
- Novità editoriali pag. 109
- Eventi e mostre pag. 110
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 114

Assicurazioni e dintorni pag. 116

Village for all pag. 120

ACTItalia Federazione pag. 122

Confedercampeggio pag. 124

La Vetrina pag. 126



pag. 131



Sabato 24 marzo 2012
apre al pubblico la nuova sezione di TAMO

MOSAICI TRA INFERNO E PARADISO

21 opere di grandi autori del Novecento
ispirate alla Divina Commedia
nei chiostri di San Nicolò

tamo
tutta l'avventura del mosaico

Esposizioni permanenti / Laboratori didattici / Mostre temporanee



Ravenna
Complesso di San Nicolò
Via Rondinelli 2
tutti i giorni dalle 10 alle 18.30

tamoravenna.it



Progetto promosso e ideato da



Venezia: finalmente una schiarita sul fronte parcheggi

Quell'ordinanza dello scorso dicembre del Comune di Venezia che vietava il parcheggio di camper in tutto il territorio del Comune e che fece un tale scalpore da essere immediatamente sospesa sino al 28 febbraio, è stata oggetto in questi giorni di attento esame da parte della "Giunta Comunale". Dalla riunione è emersa la decisione di riproporla a partire dal 1° marzo, notevolmente modificata. Sarà in linea con quanto dettato

dal Codice della Strada, quindi camper, caravan, ecc. potranno sostare in città a condizione di non uscire dagli spazi previsti e non essere di intralcio al normale traffico. Il Comune inoltre si impegna a mettere a disposizione alcune aree dedicate, incrementando quelle già previste dei parcheggi scambiatori di via Miranese e di via Castellana a Mestre, consentendo così di ospitare non solo i residenti ma anche i mezzi provenienti da fuori città.

In considerazione della disponibilità del Comune di Venezia nel dare risposte adeguate a questo importante settore, da più parti è stata avanzata la richiesta di attrezzare queste aree con scarichi per le vasche biologiche, colonnine per la fornitura di energia elettrica ed acqua ma visti i bilanci attuali del Comune temo che questi desiderata, pur di indiscussa utilità, rimarranno per ora "nel libro dei sogni".

Gianantonio Schiaffino

Quattro campeggi italiani nella Top 10 di Camping.Info

La guida campeggi online austriaca Camping.Info ha attribuito il riconoscimento "Camping.Info Award 2012" a 10 campeggi europei. Quattro di queste strutture si trovano in Italia: due in Veneto e due in Alto Adige.

Per effettuare tale selezione la redazione di camping.info ha fatto ricorso a un database di 40.000 valutazioni formulate da 20.000 ospiti campeggiatori. 24.000 i campeggi registrati.

Per stilare la Top 10 europea, la redazione ha tenuto conto dell'affidabilità e attualità delle opinioni. Camping.Info, infatti, segnala ai suoi sei milioni di visitatori annuali quali opinioni siano effettivamente degni di fiducia. Un sistema di 13 indicatori misura per ciascun "ispettore campeggio-amatore" un fattore di credibilità. Affinché i risultati siano ancora più attendibili, i giudizi su camping.info non possono essere anonimi.

I 10 campeggi con la più alta soddi-

sfazione ospiti d'Europa sono: Marina di Venezia (Veneto), Seiser Alm (Alto Adige), Jesolo International (Veneto), Caravan Park Sexten (Alto Adige), Hopfensee (Baviera), Sanssouci Potsdam/Berlin (Brandeburgo), Ferien-Camping Münstertal (Baden-Württemberg), Park-Camping Lindau am See (Baviera), Campingpark Kühlungsborn (Mecleburgo-Pomerania inferiore), Nordsee-Camp Norddeich (Bassa-Sassonia).

<http://it.camping.info>

Rimini nel top delle località mondiali del turismo

Rimini è la località turistica preferita dai russi nel Mediterraneo centrale. Questo il "voto" degli utenti del più importante portale russo di informazioni sui viaggi (www.travel.ru) visitato ogni mese da circa un milione e 700mila utenti.

Dal 2003 il portale turistico chiede ai suoi utenti - con il Premio "Zvezda Travel.ru" - di indicare, ogni anno, il meglio dell'offerta turistica mondiale: dalle compagnie aeree agli aeroporti, dai tour operator alle località turistiche, dai siti Internet turistici al meglio delle destinazioni.

Nel 2011, nella categoria "The Best Resort" mondiali, Rimini è tra le località preferite assieme a Nizza (Mediterraneo Occidentale), alla greca Halkidiki (Mediterraneo Orientale), a Tenerife (Costa Atlantica dell'Europa), Sharm el-Sheikh (Mar Rosso), Phuket (Sud Est Asiatico), Dubai (Oceano Indiano, Medio Oriente e Asia Centrale), Zanzibar (Africa), Gold Coast (Australia e



Oceania), Punta Cana (Mar dei Caraibi), Miami (Nord e Sud America), Creta (Island Resort).

È la prima volta che Rimini ottiene questo prestigioso riconoscimento internazionale confermandosi, per quello che offre a livello turistico, una destinazione alla moda tra i turisti russi.

Un risultato doppiamente importante tenendo conto che le preferenze arrivano dai russi che "viaggiano" sul Web

alla scoperta di viaggi e soggiorni e che oggi costituiscono il 35% di chi fa vacanze.

I numeri confermano questo interesse turistico dei russi per Rimini. L'aeroporto internazionale "Federico Fellini" di Rimini ha raggiunto, nel 2011, la quota di 408.863 passeggeri da e per la Russia rispetto ai 264.264 passeggeri dell'anno precedente con un aumento del 54,72%.

Le città d'arte decise a promuoversi insieme

Gia sottoscritto da Roma, Venezia e Firenze, il protocollo d'intesa per una serie di azioni promozionali congiunte sui mercati esteri di lungo-raggio, è stato firmato anche da Napoli in occasione dell'edizione 2012 dell'Art Cities Exchange & MED Workshop svoltasi al Palazzo dei Congressi di Roma.

La città partenopea aderisce così a una serie di future iniziative promozionali condivise dalle principali città d'arte italiane, volte a sensibilizzare i bacini di traffico delle Americhe, del Giappone e della Cina, che rappresentano preziosi mercati, composti soprattutto da viaggiatori amanti dell'arte e della cultura.

Altre iniziative

Riunite nell'Associazione Circuito Città d'Arte della Pianura Padana, con lo scopo di promuovere tramite tour guidati le proprie attrattive culturali ed enogastronomiche, 12 città di Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna annunciano un nuovo piano marketing rivolto non solo al nostro pubblico ma anche a quello internazionale.

Spiega il presidente Paolo Moretti: «Dopo aver registrato moltissimi visitatori vivamente interessati ai percorsi padani, presso lo stand dell'Associazione alla Bit, abbiamo pensato di cogliere al volo l'occasione per promuovere in Italia e all'estero l'immagine turistica delle città aderenti al Circuito, formulando un piano di interventi immediati per coinvolgere i nostri operatori e gli specializzati nell'ambito dei mercati europei di Germania, Francia, Gran Bretagna, Austria e Svizzera».

«Il piano – prosegue Moretti – prevede oltre a un fitto calendario di educational tour nelle diverse città tra aprile e ottobre, anche l'offerta di speciali Pacchetti a tema, con durata da uno a 10 giorni, per city-break e itinerari guidati in merito a: cultura e arte, enogastronomia, cicloturismo, natura e benessere, eventi e tradizioni. Il tutto affiancato da un'ampia letteratura di guide, mappe e manuali specifici per l'ottimizzazione dell'offerta turistica».

Aderiscono all'Associazione le città di Alessandria, Bergamo, Brescia, Cremona, Lodi, Modena, Monza, Parma, Pavia, Piacenza, Reggio Emilia, Vercelli.

www.cittadarte.it



TELECO

SISTEMA INTELLIGENTE
NOVITÀ
BREVETTATO

FLATSAT ELEGANCE

Il primo sistema satellitare intelligente super-automatico gestito interamente attraverso la TV con un unico telecomando.



tivu' in HD



Con il nuovo sistema intelligente TELECO FlatSat Elegance e FlatSat Komfort ottieni il massimo della tecnologia.

Un solo telecomando e un solo tasto gestiscono in super-automatico

tutte le operazioni attraverso la TV.



TELECO E' RICERCA E TECNOLOGIA

Clima Serie *Silent* con Pompa di Calore

Generatore GAS con motore 4 tempi YAMAHA



Telair AIR CONDITIONING

TELECO

TELECO 40 Anni

Via E. Majorana, 49 - 48022 Lugo (Ra) - Italy
Tel. +39 0545 25037 Fax +39 0545 32064

e-mail: info@telecogroup.com www.telecogroup.com

DL semplificazioni: norme per il turismo

Il dl semplificazioni approvato dal Consiglio dei Ministri contiene anche una serie di misure che riguardano il turismo, il suo sviluppo, e l'Expo di Milano. In particolare, una norma modifica e amplia il Codice del Turismo, approvato lo scorso anno, laddove prevede iniziative dedicate ai circuiti nazionali di eccellenza a sostegno dell'offerta turistica. Un comma, infatti, coinvolge le imprese turistiche che si trovano in determinate aree e che potranno predisporre pacchetti che facilitino lo sviluppo del cosiddetto turismo accessibile: da quello per la terza età, al turismo per i disabili, a quello giovanile.

«Questa disposizione è interessante – osserva Alberto Corti, direttore di Federviaggio-Confcommercio – perché, ampliando il Codice del Turismo, offre a Regioni e Province autonome l'opportunità di incentivare, con gli operatori turistici, una domanda di turismo alla quale il settore guarda con crescente attenzione e che riveste fra l'altro una valenza sociale molto positiva». Un'altra norma prevede che i beni confiscati, che abbiano caratteristiche adatte, possano essere dati in concessione a cooperative di giovani, con meno di 35 anni, i quali avrebbero finanziamenti agevolati per dare il via ad aggiustamenti e ristrutturazioni per l'utilizzo a fini turistici.

«Anche questa novità ci piace – com-



menta Corti – perché sviluppa quella che è una vocazione del turismo, ovvero lavorare per il miglioramento dell'immagine del paese e l'occupazione giovanile, restituendo in questo caso un utilizzo appropriato a risorse che provenivano da attività illecite».

Infine, il decreto prevede il potenzia-

mento delle modalità di finanziamento per opere legate a Expo 2015. «Non vorremmo che nel clima di recessione l'Expo passasse in subordine – conclude Corti – È proprio nei momenti di difficoltà che iniziative come questa vanno sostenute e potenziate».

50 anni dalla nascita dell'Unione delle Pro Loco

Il Presidente dell'Unione nazionale delle Pro Loco, Claudio Nardocci, è stato ospite della trasmissione "Occhio alla spesa" del 1° Febbraio dove ha sottolineato il grande impegno delle Pro Loco, in particolare per l'attenzione che rivolgono alla realizzazione di sagre di qualità e alla cultura del territorio. Nardocci ha ricordato inoltre che quest'anno ricorre il 50° anniversario della nascita dell'Unione delle Pro Loco e ha fornito alcune anticipazioni al riguardo: tre appuntamenti in tre diverse località per festeggiare il Cinquantenario. Si partirà da Gallipoli l'ultimo fine settimana di Marzo, dal 23 al 25; a Roma dal 22 al 24 Giugno e a Loano nei

giorni dal 19 al 21 Ottobre. A queste si aggiungeranno altre date e altre località su tutto il territorio nazionale. Il conduttore della trasmissione, Alessandro Di Pietro, ha espresso il suo personale apprezzamento per le Pro Loco, definendole «strutture silenziose ma produttive come formicuzze sane» e ha dichiarato l'intenzione di realizzare un'intera puntata di "Occhio alla spesa" incentrata sull'utilità sociale e turistica delle nostre Pro Loco.

In diretta TV il Presidente UNPLI ha illustrato poi le caratteristiche del carciofo IGP di Ladispoli, dalle pregiate proprietà nutrizionali e terapeutiche. «Il carciofo IGP deve le sue particolari

qualità ai preziosi minerali di cui sono ricchi i terreni locali e che provengono dai laghi di Bracciano e Martignano - ha spiegato il Presidente - ma il carciofo che assaporiamo non ha solo il sapore, il profumo e una tenerezza particolari ma è anche custode della storia e della cultura del territorio». Claudio Nardocci ha invitato i telespettatori a partecipare alla rinomata "Sagra del carciofo romanesco" che si svolge annualmente a Ladispoli nel mese di Aprile, quest'anno nei giorni 13, 14 e 15, e che nei tre giorni è solita ospitare ben trecento mila degustatori.



Repubblica di San Marino



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



SAN MARINO: CENTRO STORICO
E MONTE TITANO
Inscritto sulla Lista del Patrimonio Mondiale nel 2008

Una libertà secolare scolpita nella roccia

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”



Repubblica di
San Marino

www.visitsanmarino.com

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

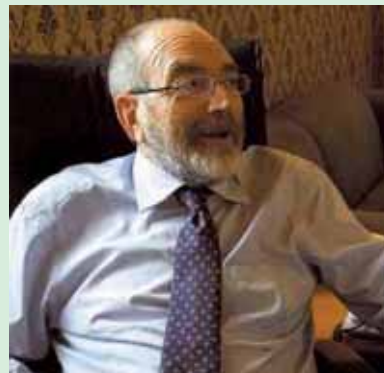
Al vertice Enit domina l'incertezza

Dopo l'OK delle Regioni alla nomina di Pier Luigi Celli (nella foto) a presidente dell'Enit su proposta del ministro del Turismo Piero Gnudi il nuovo assetto dell'Agenzia sembrava cosa fatta. L'Enit, invece, resta in mezzo al guado: a provocare questa inaspettata situazione è il ricorso al Tar dell'ex presidente-commissario Matteo Marzotto, al quale si è aggregato, sembra, anche il direttore generale Paolo Rubini, e insieme intenderebbero far rispettare la scadenza naturale del proprio mandato, a settembre 2012. E vista la propensione del nuovo governo al rigore e alla sobrietà sembra esclusa la trattativa sulla base di una buonuscita importante. I tempi lunghi per il nuovo corso dell'Enit cancellano l'illusione coltivata da molti che la vicenda si chiudesse in pochi giorni, con la designazio-

ne di Pierluigi Celli alla presidenza e di Daniel John Winteler alla direzione generale.

Tra l'altro il ricorso al Tar di Matteo Marzotto rimette indirettamente in discussione la nomina di Celli, designato poche settimane fa dal ministro del Turismo Piero Gnudi. «L'ho fatto per tutelarmi – ci ha detto Marzotto – e vorrei anche chiarire che questo ricorso ha una motivazione tecnica. Il mio è un atto dovuto, per mettermi al sicuro». E ha aggiunto: «È legittimo che il ministro abbia preso la decisione che riteneva più giusta, io non rinvoglio indietro nulla. Ma se ho una responsabilità, devo sapere di averla e me la prendo in pieno».

Domina l'incertezza anche al Dipartimento per la Competitività e per il Turismo, dove è ancora in stand-by la poltrona lasciata libera da



Eugenio Magnani, tornato a New York. Fonti interne all'Enit danno per molto improbabile un suo rientro, verosimilmente troppo oneroso per le già esangui casse del turismo pubblico. Al ministro Gnudi resta la soluzione del problema, e nel frattempo a livello istituzionale e decisionale non si muove quasi nulla.

www.enit.it

Big Blu: 6° Salone internazionale del turismo all'aria aperta

Una importante manifestazione dedicata alla nautica, accessori, attrezzature e servizi è stata inaugurata il 18 febbraio, presso Fiera Roma, dal ministro delle politiche agricole Mario Catania, che ha sottolineato l'importanza del settore per la nostra economia. Nella stessa giornata l'Assemblea Generale della Nautica ha messo a fuoco le difficoltà che investono il comparto e avanzato proposte di rilancio.

In contemporanea, l'appuntamento con la 2° edizione di Outdoors Experience ha costituito un polo di attrazione per il turismo itinerante con ampia panoramica di camper, caravan, motorhome, canoe, tende e articoli tecnici per campeggio, escursionismo, accessori ed equipaggiamento. Gli appassionati hanno potuto sperimentare il climbing, il nordic walking e l'ebbrezza del ponte tibetano, mentre nell'area camper test gli operatori offrivano consulenza per l'orientamento all'uso e alla scelta del mezzo. Il convegno regionale 2012 "Percorsi evolutivi" di Fita Federcampering Lazio ha focalizzato le difficoltà amministrative e urbanistiche che frenano la crescita di imprese rivolte al turismo all'aria

aperta, secondo movimento turistico del paese con 2.600 imprese e 1.300.000 posti letto, tracciando linee strategiche per il raggiungimento degli obiettivi.

L'incontro dei presidenti dell'Unione Club Amici, sabato 25, ha costituito un'opportunità per i turisti del centro sud, privi di una manifestazione di settore.

Altri focus di Big Blu sono: Boat Show Roma per imbarcazioni fino a 55 piedi, a motore e a vela, strumentazione e servizi, dove si effettuavano prove subacquee e di derive a vela ed è stato presentato il team azzurro dei

prossimi giochi olimpici di Londra. Gommoshow dedicato al battello pneumatico, con motori fuoribordo, package e carrelli. World Fishing, area della pesca sportiva, con una grande vasca per il catch and release che prevede il rilascio del pesce dopo la cattura. Il Festival internazionale del mare è stato il prestigioso appuntamento per il settore video e fotografico mentre ai giovani studenti è stata rivolta la campagna di sensibilizzazione "Un passaporto per il mare", patrocinato dall'Unesco.

Tania Turnaturi



Fiera del turismo plein air



IL SALONE DEL CAMPER

CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

PARMA, 8 - 16 settembre 2012



www.ilsalonedelcamper.it

Tassa di soggiorno, cresce l'allarme per gli hotel

Confindustria AICA e Confindustria Alberghi ribadiscono la loro netta contrarietà alla tassa di soggiorno. «È una tassa che penalizza fortemente il comparto turistico alberghiero e che si conferma dannosa per l'economia, lo sviluppo e il mercato – ha dichiarato Elena David, presidente di Confindustria AICA – alla luce soprattutto dell'accelerazione da parte di alcuni Comuni che hanno deciso di attivare l'imposta di soggiorno pur non avendo ancora chiarito il nuovo quadro impositivo previsto dalle manovre Monti».

«E c'è forte preoccupazione – sottolinea Maria Carmela Colaiacovo, presidente di Confindustria Alberghi – anche per la nuova IMU, per la prevista rivalutazione dei valori catastali e delle addizionali che vanno ad aggiungersi ai già elevatissimi costi che le aziende alberghiere sostengono per la Tia/Tarsu ed altri tributi comunali come l'imposta

sulla pubblicità, insegne, suolo pubblico, passo carrabile etc».

«Per non parlare di specificità come quella di Milano – aggiunge Colaiacovo – con l'introduzione dell'Area C che grava sugli ospiti degli alberghi, e di Napoli, città reduce dalla crisi dei rifiuti che ha colpito gravemente le aziende del turismo».

In assenza di una valutazione complessiva degli effetti di questo inasprimento fiscale da parte dei Comuni – si legge in una nota delle due associazioni – si rischia, da una parte, di affossare definitivamente i conti economici degli operatori turistico-alberghieri e dall'altro di indebolire ulteriormente la competitività del prodotto Italia proprio quando – come sottolineato dallo stesso ministro del Turismo, Piero Gnudi – il settore turistico si presenta come fattore strategico per far uscire il nostro Paese dalla crisi.

www.confindustriaalberghi.it



Tassa di soggiorno, anche la Fipe non è d'accordo

«**C**ome si fa a definire il turismo "il petrolio dell'Italia", a considerarlo il volano dell'economia, a sperare che il suo peso sul Pil passi dal 13 al 20% e poi pensare di estendere la tassa di soggiorno a tutti i Comuni?» È quanto si chiede retoricamente Lino Stoppani, presidente Fipe, la federa-

zione che riunisce 290mila imprese di fondamentale importanza nel comparto turistico.

«La tassa di soggiorno – spiega Stoppani – è sbagliata nel principio, oltre che nei fatti, perché alimenta inflazione e allontana i turisti. Il problema non si risolve neanche suggerendo di spalmare il contributo su

tutti gli operatori del settore, ma cercando di recuperare le risorse negli sprechi. È l'approccio verso le potenzialità del turismo che deve cambiare. Se ci fossero politiche adeguate nel turismo, non ci sarebbe bisogno di altre vessazioni contributive per dare forza a tutto il comparto».

Tassa di soggiorno, non siamo i soli a parlarne

Anche se non accenna a placarsi la polemica sulla tassa di soggiorno, soprattutto dopo che il Decreto sulle Semplificazioni concede libertà ai Comuni italiani a vocazione turistica di applicarla, il motore di ricerca Trivago elenca i Paesi dove questa tassa è già applicata. In Francia, ad esempio, hanno da poco festeggiato i 100 anni della Taxe de séjour, l'imposta comunale istituita nel 1910 con l'obiettivo di ricavare fondi per finanziare la promozione turistica.

Nello studio di Trivago c'è una vera e propria comparazione della tassa nelle principali destinazioni europee con il prezzo medio per notte. Si scopre così che se a Roma si va dai due ai tre euro, a Venezia, la tassa oscilla da uno a due

euro a persona.

A Parigi, è in vigore una tassa pari al 5% del soggiorno (meccanismo simile verrà introdotto a Berlino), come pure ad Amsterdam, dove vige sempre la tassa pari al 5% sul costo del pernottamento (così come in molte altre località olandesi).

Tra l'altro in Italia, dopo Roma, Venezia e Firenze, il 1° marzo sarà la volta di Pisa, che ha deciso di introdurre la tassa di soggiorno per tutti coloro che dormiranno all'ombra della Torre. Un'imposta che varia dai due euro a notte per chi sceglierà un hotel di lusso, a 1,50 euro per quelli che opteranno per un albergo al centro, a un euro per coloro che preferiranno una sistemazione low cost. Anche a Milano

si sta discutendo sulla necessità di istituire un contributo per lo sviluppo turistico, e nelle altre principali destinazioni italiane i turisti pagano ormai da diverso tempo la tassa di soggiorno. In Germania, a Colonia e Duisburg l'aliquota è del 5%, mentre a Brema si va da uno fino a tre euro a notte, a seconda della tipologia di sistemazione. In altre città, come Dresda e Amburgo, l'introduzione è in discussione, mentre molte altre destinazioni turistiche hanno optato per il no, come Lipsia e Francoforte.

In Spagna, la Catalogna si sta avviando a introdurre questa imposta, che era stata testata anni fa senza successo nelle Isole Baleari.

www.trivago.com

MOSTRA MERCATO ITALIA VACANZE

CAMPER D'AUTORE



**38^a 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

UE: indice di accessibilità per i turisti diversamente abili

Le 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. Antonio Tajani, vice presidente della Commissione Europea e responsabile per l'Industria, ha lanciato un'iniziativa finalizzata a rafforzare l'uguaglianza sociale, la libertà, la qualità della vita e dei diritti dei turisti diversamente abili. Il consigliere speciale di Tajani per le tematiche della disabilità e accessibilità, Paolo Berro, sta già elaborando un 'indice di accessibilità' per orientare questa fascia di turisti verso le strutture più attrezzate

a livello europeo.

L'iniziativa nasce dalla considerazione – espressa da Antonio Tajani nel corso di un'audizione sul turismo accessibile organizzata dal Gruppo Ppe al Parlamento Europeo – che nel nostro continente non esiste una serie di regole comuni che regoli l'accessibilità alle strutture turistiche. «Si è costretti – ha spiegato il vice presidente – a fare riferimento a norme nazionali che, spesso, rimandano a standard nazionali o a marchi e certificazioni locali». Questa situazione comporta, per il turista diversamente abile, notevoli difficoltà nel confrontare e capire quali servizi siano effettivamente collegati a un determinato marchio. È quindi essenziale consentirgli

di «prendere una decisione informata su dove andare, prima ancora di muoversi da casa».

L'indice, che consentirà al turista di capire e interpretare facilmente i diversi marchi di accessibilità, sarà messo a disposizione dei consumatori e dei potenziali viaggiatori entro l'estate.

L'importanza di questa iniziativa è confermata anche dai numeri: circa 80 milioni di cittadini europei – ha ricordato Tajani – sono affetti da una qualche forma di disabilità, e questa loro situazione si riflette, tra l'altro, anche sulle scelte delle loro famiglie riguardo alle vacanze.

http://ec.europa.eu/atoz_en.htm

Un nuovo strumento on-line per sensibilizzare i giovani sul consumo di alcol

In che modo l'alcol modifica il comportamento nel traffico? Una nuova pagina web di Dipendenze Svizzera spiega quali sono i rischi e fornisce dati importanti in modo conciso e interessante. Lo strumento didattico, concepito appositamente per il secondo ciclo delle scuole medie, facilita il compito ai docenti che devono parlare ai ragazzi di uno dei temi fondamentali per la sicurezza stradale. È indispensabile sensibilizzare i ragazzi il più presto possibile, visto che anch'essi sono utenti attivi della strada e che

la maggior parte di loro in futuro guiderà un'automobile.

Nell'ambito delle sue attività preventive per le scuole, Dipendenze Svizzera intende attirare l'attenzione su un altro aspetto della prevenzione, completando, con una nuova offerta online, la sua proposta di strumenti didattici. Il sito sul tema dell'alcol nel traffico, che è disponibile in tedesco, francese e italiano, è stato finanziato con i fondi del Programma Nazionale Alcol 2008-2012, in collaborazione con educazione + salute Rete Svizzera.

Evitando i toni paternalistici, il nuovo strumento didattico spiega come l'alcol modifichi la capacità di guidare un veicolo. Il sito si rivolge agli adolescenti tra i 13 e i 15 anni. "Spesso i giovani si muovono in bicicletta, motorino o monopattino e, tra qualche anno, molti di loro guideranno un'automobile", aggiunge Sabine Dobler, esperta di prevenzione e responsabile del progetto web per Dipendenze Svizzera. Il sito, inoltre, fornisce suggerimenti ai docenti su come affrontare l'argomento durante le lezioni.

Sosta in stato di ebbrezza

Addormentarsi in macchina in seguito ai fumi dell'alcol può costare, in Italia, una condanna per guida in stato di ebbrezza. Lo ha stabilito la Cassazione, annullando una precedente decisione del Tribunale di Torino che aveva assolto un automobilista ubriaco sorpreso in sosta a fare una "pennichella" appoggiato sopra al volante. La Suprema Corte, infatti, ha spiegato che, ai fini della contestazione di questo reato, non è necessario che il veicolo sia in movimento. Ma è sufficiente accertare che chi è al posto di comando abbia un tasso alcolico superiore a quello stabilito dalla legge. Tanto più che il conducente, al risveglio, avrebbe potuto rimettersi in marcia prima di aver smaltito la "sbornia". Da sottolineare il fatto che la sentenza indica l'importanza di ricostruire in che



modo il guidatore alticcio fosse arrivato nel posto del ritrovamento. Andando a rintracciare tutti i suoi spo-

stamenti, dal luogo di partenza a quello della destinazione che avrebbe voluto raggiungere.

In forte espansione il turismo 'Senior'

Secondo l'Eurostat, in Europa gli over 65 sono 86 milioni – il 17% della popolazione – e risulta che tra loro più del 40% ha effettuato una vacanza con pernottamento superiore alle quattro notti. Una percentuale destinata ad aumentare in modo esponenziale entro il 2050.

In Italia questa schiera di ultrasessantacinquenni è pari a 12 milioni, ma solo il 30% di loro ha usufruito di una vacanza con quelle caratteristiche. Anche in questo caso però le previsioni parlano di un fortissimo aumento entro i prossimi 40 anni.

Di preferenza questa categoria di turista si rivolge ad associazioni culturali, organizzazioni religiose e Cral aziendali. L'offerta è caratterizzata prevalentemente da viaggi organizzati e di gruppo, e la tipologia varia dai soggiorni termali e terapeutici al turismo religioso, culturale, enogastronomico, a quello "verde" fino alle "gite tutto compreso".

Dal 3 al 6 marzo prossimi, si svolgerà a Viterbo la XII edizione della Borsa del Turismo Sociale e Associato (BTSA) nel corso della quale 90 buyer in rappresentanza di Cral, dopolavori, associazioni culturali, sportive, religiose si confronteranno con gli operatori dell'offerta nazionale. Alcuni di questi buyer verranno dall'estero (Germania, Nord ed Est Europa). Il Workshop si terrà il 5 marzo alla Domus La Quercia.











4040
5040
Presenta le novità
6040
6500
6600

FAN-TASTIC VENT® 6600

CON TELECOMANDO A DISTANZA



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

DISPONIBILE CON COPERCHIO
DOPPIO ANTI CONDENSA NEI
COLORI BIANCO O TRASPARENTE

ARIA FRESCA A PORTATA DI MANO



endless breeze
12 Volt
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

LUSSO
Via Valle Grana 18
12010 S. Rocco di Berzezzo (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.sanroccoconauticacampeggio.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.caravancentermodena.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

Il turismo all'aria aperta compie 80 anni

Quest'anno ricorre l'80° anniversario della nascita, in Italia, del turismo campeggistico (1932). Come è noto, l'evento è dovuto all'intuizione di un uomo, Luigi Bergera, fondatore, nell'agosto del 1932, del primo club di campeggiatori a Torino, l'ACC Piemonte, divenuto poi Acti Torino nel 1940 e successivamente (1950) Confederacampeggio.

Nel 1933, Bergera fu tra i fondatori

della F.I.C.C. (Federazione Internazionale del Campeggio e del Caravanning).

Auguri, quindi, a tutti i campeggiatori, ai campeggi ed alla loro logica evoluzione, le aree di sosta. Ma auguri anche alla Confederacampeggio, che rappresenta la continuità dell'opera di Bergera, e all'Acti Torino per i loro 80 anni di attività.

Gnudi pensa positivo

La Bit ha fornito al ministro del Turismo Piero Gnudi l'occasione per fare il punto sulla politica con la quale il governo ha annunciato di aggiungere almeno cinque punti al contributo del turismo al Pil nazionale, portandolo addirittura al 18% entro il 2020. Insieme al ministro Gnudi, Antonio Tajani, vice presidente della Commissione Europea, e Taleb Rifai, il segretario generale della World Tourism Organization, hanno inserito la prospettiva italiana nello scenario internazionale, spaziando a tutto campo, nell'incontro con i media, sulle questioni più attuali per l'industria: dal ruolo dell'Enit e delle regioni nella promozione, al dialogo con l'Europa alla semplificazione dell'emissione dei visti per i visitatori cinesi, ai meccanismi per ottenere un upgrading qualitativo dei servizi. Dunque l'Enit: «Tutti hanno capito che serve un approccio diverso alla promozione – ha detto il ministro – le singole destinazioni potevano promuoversi singolarmente finché i nostri bacini di mercato erano pochi e molto importanti. Ora riceviamo visitatori dal tutto il mondo, il mes-

saggio locale rischia di disperdersi e di non essere compreso. Allora l'Enit deve essere il braccio operativo delle Regioni» che hanno solo da guadagnare sotto l'ombrello di una marca forte e desiderata come l'Italia.

Di più, ha sottolineato Rifai, «tra breve sarà necessario promuovere anche l'Italia sotto un brand Mediterraneo del Sud. Perché l'Italia è uno dei Paesi che hanno inventato il turismo, ed è ora che questo tesoro torni a fare la forza della marca Italia».

E quanto alle risorse necessarie «anche le Regioni hanno capito che non c'è altra strada» ha detto il ministro del Turismo, glissando peraltro sul rinnovo del vertice dell'ente.

Gnudi e Tajani hanno dato l'impressione di una forte sintonia tra istituzioni europee e italiane sul campo del turismo. Esempio il caso dei visti d'ingresso dai Paesi delle economie emergenti, dove Tajani sta promuovendo lo studio di una semplificazione delle norme dopo il successo del 2011, quando in Cina il semplice decentramento di un'apposita delegazione ha fatto raddoppiare gli arrivi di cinesi in Italia.

Arance di Natale 2011, un primo bilancio

Eccoci al doveroso, pur se provvisorio, bilancio dell'edizione 2011 (la diciassettesima) della vendita di arance e marmellate nelle piazze italiane.

Complessivamente sono stati incassati circa 54.500 euro. Rispetto allo scorso anno abbiamo avuto un incremento del 5% e, considerati i tempi difficili che stiamo vivendo, questo per noi è un risultato ancora più prezioso.



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.

Siamo presenti a ITALIA VACANZE
2 - 4 marzo 2012 - Novegro

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago[®]

XXX IL DNA CARTHAGO
DELLA CATEGORIA PREMIUM.

Se bevi alcol e ti metti al volante ora **lavori per la città**

Servizi fotografici per le associazioni di volontariato. C'è anche Andrea (il nome è di fantasia), un noto fotografo che lavora per agenzie pubblicitarie e riviste di moda, tra i 237 condannati a lavori di pubblica utilità dal Tribunale di Torino dal settembre 2010, ossia dall'ultima modifica del codice della strada. Un'opportunità per fare i conti con la giustizia offerta dalla legge a chi guida in stato di ebbrezza o sotto l'effetto di stupefacenti.

Al Vssp, il centro servizi per il volontariato, dove sta scontando 180 ore di lavoro, Andrea ha organizzato un concorso fotografico per le associazioni e ha fatto da reporter all'ultimo campo scuola della Protezione civile. Per quanto riguarda il Comune di Torino, la sperimentazione partita un anno fa alla Circostrizione 10 ha coinvolto cinque persone e si espanderà già dal prossimo mese. «Le

Circostrizioni 3 e 4 si stanno per allacciare alla convenzione con il Tribunale - spiega Nadia Conticelli, coordinatrice dei presidenti - mentre nelle altre ci stiamo ancora organizzando: non sempre è facile trovare una mansione adeguata per chi deve scontare una pena, ma ci stiamo attrezzando».

Il progetto è stato presentato martedì in Circostrizione 4. «Impiegheremo i condannati secondo le loro abilità», ha spiegato il presidente Cerrato. Le mansioni potranno andare dall'apertura dell'Ecomuseo alla pulizia delle aree verdi, dalla ritinteggiatura delle panchine alla sistemazione delle bocciofile, passando per piccole manutenzioni delle aree gioco, ad esempio in piazzetta Campidoglio.

Con le nuove convenzioni, aumenteranno i posti disponibili, che ad oggi sono 230. Gli enti non devono sostenere nessun costo, fatte salve le

spese di assicurazione. «Dopo la sentenza di condanna, quasi tutti scelgono di svolgere lavori di pubblica utilità. Ricevo in media una dozzina di avvocati al giorno i cui assistiti sono stati fermati alla guida in stato di ebbrezza», spiega Alessandra Albri, funzionario di servizio sociale della Procura. Si capisce il perché: chi porta a termine positivamente il lavoro - il controllo sul suo effettivo svolgimento viene fatto dall'ufficio ministeriale esecuzione penale - ottiene il dissequestro dell'auto, il dimezzamento della sospensione della patente e, soprattutto, l'estinzione del reato. A volte basta qualche bicchiere di troppo a stomaco vuoto per sfiorare i limiti. Con i lavori di pubblica utilità la fedina torna pulita, ma attenzione: è una via d'uscita che si può ottenere dal giudice solo una volta.

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

Obbligo del giubbetto catarifrangente

Il giubbetto catarifrangente? Attenzione a come usarlo e a dove tenerlo. E' infatti recente la sentenza della Corte di Cassazione intervenuta circa l'obbligo d'uso di questo oggetto che può anche salvarci la vita. Sentenza uscita a seguito di una vicenda che ha avuto come protagonisti due automobilisti coinvolti in un incidente stradale e che, nello scendere dall'auto per andare a prendere il triangolo ed il giubbino riposti nel bagagliaio, sono stati investiti. Un incidente avvenuto di notte a causa forse di una pozza d'acqua che aveva fatto uscire di strada, mandandola lungo la corsia di sorpasso, la Fiat Punto con a bordo le due vittime che, dopo l'investimento, hanno riportato gravi lesioni e fratture.

Il Giudice Di Pace di Firenze, ha condannato l'imputato, ovvero l'investitore, alla pena di euro 1.500 di multa, nonché al risarcimento del danno in favore delle parti civili da liquidarsi in separata sede, riconoscendo la provvisoria di euro 500.000 in favore di uno ed euro 300.000 in favore dell'altro.

Il conducente dell'auto ha però proposto impugnazione ed il giudice monocratico del Tribunale di Firenze ha confermato la decisione di primo grado escludendo la ricorrenza di un concorso di colpa a carico delle parti offese, osservando che queste erano scese dalla macchina per prendere dal bagagliaio il segnale mobile di pericolo e non avevano indossato subito il dispositivo retroriflettente di protezione individuale perché anche questo era riposto nel retro della macchina. Inoltre, sempre per il Tribunale, le luci accese dell'auto consentivano sicuramente di potere vedere la presenza dei due che si trovavano vicini al veicolo fermo.

Il conducente, condannato, ha proposto ricorso per Cassazione tramite il proprio avvocato che si è basato sul fatto che vi era quantomeno un rilevante concorso di colpa a carico dei soggetti passivi del reato poiché scesi dalla macchina in un punto di pericoloso transito degli altri mezzi sull'autostrada e senza indossare il giubbetto di protezione obbligatorio. La motivazione del Giudice di Appello si pale-



sava dunque non corretta ed in chiara violazione della normativa del Codice della Strada che, tra l'altro, faceva divieto espresso di scendere dall'auto senza il dispositivo retroriflettente ad alta visibilità già indossato. Ciò, presuppone che il giubbetto debba dunque essere tenuto all'interno dell'abitacolo e non in punti difficili da raggiungere come, ad esempio, il bagagliaio.

Bologna: l'abuso di alcol è causa di oltre il 30% degli incidenti

L'abuso di alcol è la causa di oltre il 30% degli incidenti stradali. Quello di droga del 10%. È quanto emerge dai dati sull'incidentalità a Bologna e provincia rilevati nel corso della sperimentazione del nuovo protocollo basato sul prelievo di sangue e saliva (anziché sui prelievi di urina) e presentati nel convegno "Sicurezza stradale e consumo di sostanze stupefacenti e psicotrope" in Regione. Dal maggio 2010 al dicembre 2011 su 676 incidenti stradali in 475 sono risultati negativi all'alcol e 132 positivi, 521 negativi alle droghe e 56 positivi. "Il progetto pilota è stato applicato in caso di incidenti gravi - spiega Elia Del Borrello, responsabile del laboratorio di tossicologia forense e medicina legale dell'Università di Bologna - e il dato che emerge è un forte abuso di alcol, presente in circa un terzo degli incidenti, e di droga, soprattutto cocaina, nel 10% dei casi". Come ha poi sottolineato Del Borrello, il dato allarmante è che nella maggior parte dei casi (31 su 51 nel 2010 e 57 su 81 nel 2011) il tasso alcolico è risultato oltre 1,5 grammi per litro (il limite è 0,5 g/l). "Alcol e droga sono un grande business - continua Del Borrello - Dobbiamo tenerlo a mente se ci chiediamo a chi giova questa abbondanza". Sulle logiche di mercato insiste anche Giordano Biserni, presidente dell'associazione Amici e sostenitori della Polizia stradale (Asaps). "Quello dell'alcol è un tema su cui c'è disattenzione - spiega - sia dal punto di vista fiscale, dato che in questo periodo alcol e superalcolici sono forse gli unici settori che non hanno subito aumenti, sia da quello della comunicazione e della pubblicità in cui si tende a far passare la cultura dell'alcolico vincente". Una cultura che, secondo Biserni, "dovrebbe essere scalfita".

Fiera di S.Orso



Nei giorni 30 e 31 gennaio si è svolta ad Aosta la "Fiera di S.Orso", probabilmente la più antica d'Italia. Migliaia di visitatori, molti dei quali attirati dal padiglione enogastronomico, dove era esposto il meglio della produzione tipica della Vallée, a cominciare dalla celebre fontina Dop e dal lardo di Arnad. Ma c'era spazio anche per vini, salumi, carne ecc...



www.terme-catez.si

No.1 CAMPEGGIO in Slovenia 2010, 2011, 2012
VIRSO ADAC

CAMPEGGIO
★★★★★
TERME CATEZ



SOGGIORNO PER PASQUA = GRATIS VACANZA ESTIVA

Periodo: 06/04/2012 - 09/04/2012
soggiorno min. 3 notti

Pacchetto di Pasqua comprende:
• piazzola per camper/roulotte/caravan • posto macchina • 1 entrata di ore al giorno alle piscine della Riviera Termale Invernale • raccordo elettrico • tasse • connessione wi-fi gratuita • animazione di Pasqua (benedizione di cibi Pasquali, cerca alle uove Pasquali, giochi per bambini...)

SPECIALE:
• Per soggiorni di 3 notti nel periodo Pasquale, Ti regaliamo 1 notte GRATIS per la Tua vacanza estiva (min. 3 notti)
• al giorno di partenza (9/4) piazzola disponibile fino alle ore 18.00

Gli animali sono benvenuti.

Per Paqua inizia già la stagione nel Golfo dei Pirati - Benvenuti!



Info e prenotazioni:
Sig. GIUSEPPE MANCINI
Tel./fax: 0541 621 788, Cell.: 33 55 427 938
www.terme-catez.si
TERME ČATEŽ, Topliška cesta 35,
SI-8251 Catež ob Savi, SLOVENIA
GPS: 45.89192, 15.621547

TERME ČATEŽ
Investing in your future
SLOVENIA

Istat: nel 2011 gli italiani hanno viaggiato di meno

Nel 2011 è diminuito il numero di italiani in viaggio sia per vacanza (-17%) sia per lavoro (-13,1%): è quanto emerge dalla pubblicazione dell'Istat sui viaggi e le vacanze dei nostri connazionali. In generale, i viaggi con pernottamento in Italia e all'estero degli italiani sono stati 83 milioni 504 mila, per un totale di 532 milioni 448 mila notti, con una flessione di oltre il 16% sul 2010. Le durate medie dei viaggi di vacanza e di lavoro nel 2011 – rispettivamente pari a 6,8 e 3,4 notti – sono invece rimaste stabili.

I viaggi con mete italiane (l'81,7% del complesso dei viaggi) sono diminuiti del 16,5% a causa della riduzione delle vacanze (-16,8%). I viaggi verso l'estero sono diminuiti del 16,6%, in particolari quelli diretti verso i Paesi al di fuori dell'Unione Europea.

Stabile l'utilizzo di internet per prenotare l'alloggio e/o il trasporto



(34,2%); l'auto – utilizzata nel 62,9% dei viaggi – continua a rappresentare

il principale mezzo di trasporto.

www.istat.it

Il 'van' trasformato in una vera e propria suite viaggiante

È il mezzo senza dubbio sinonimo di 'avventura': il furgone trasformato in una suite viaggiante, un po' camper ed un po' auto per il quale non se ne esclude anche l'utilizzo come mezzo per lavoro.

Dopo il tracollo subito dal mercato dei camper dal 2007 fino allo scorso anno con un calo delle vendite pari al 50%, ecco che il segmento dei "furgonati" torna a dar respiro al settore. Si tratta di piccoli camper che vengono ricavati all'interno della scocca di mezzi commerciali e in grado di richiamare l'attenzione di molti appassionati poiché non solo possono essere usati durante le ferie ma, non richiedendo un complesso rimessaggio, si possono tirar fuori dal garage anche per trascorrere un solo weekend, senza escludere il fatto che possiamo considerarla una seconda auto e darle un uso di più ampio respiro.

Un mezzo, conosciuto con il nome di 'Van', che può trovare tranquillamen-

te come cliente tipo quei giovani che desiderano avere un mezzo multiuso, non potendosi permettere il costo ed il mantenimento di un camper; oppure da parte di quelle persone i cui figli sono ormai grandi e con una propria famiglia, ma che non vogliono rinunciare ai viaggi.

Un interesse in crescita per questi mezzi che, immatricolati come camper, godono di minori costi di assicurazione. Inoltre, quali che siano i posti letto, i passeggeri omologati sono quattro, come quelli di un'utilitaria e grazie alle dimensioni del furgone, non hanno le limitazioni di sosta nelle aree urbane imposte ai caravan.

Ma come ci sono i pregi, ci sono anche i difetti, a partire dal prezzo. Nella migliore delle ipotesi non si scende infatti sotto i 35mila euro chiavi in mano, mentre la media si aggira intorno ai 45mila, nel caso di un prodotto non seriale, è facile che si arrivi oltre i 50mila.

Che il prezzo sia un problema lo ammette anche Paolo Bicci, presiden-

te dell'Associazione produttori caravan e camper. "Sempre alla ricerca delle soluzioni più avanzate – dice –, non abbiamo curato una clientela potenziale, che magari richiederebbe mezzi più spartani, ma anche più economici".

Infine, come non accennare al fatto che in Italia stiamo scontando un deficit di strutture. "Rispetto a Francia e Germania – riprende –, abbiamo circa un terzo delle aree di sosta. C'è un pregiudizio – sottolinea Bicci – che tende ad allontanare e ghettizzare i viaggiatori in camper o van, visti dagli operatori turistici come 'quelli che non spendono'. Un pregiudizio sbagliato se si pensa che nel 2010 la spesa media giornaliera del turista plein air è cresciuta del 5,2% (cioè: un tasso triplo rispetto alla media di settore), arrivando a 55 euro al giorno rispetto agli 87 euro del turista tradizionale".



CARINZIA
VOGLIA DI VIVERE

VOGLIA DI CAMPEGGIO

Il campeggio è il posto dove si vive più a contatto con la natura. E la Carinzia, il Land più meridionale d'Austria, al confine con l'Italia, è il posto dove la voglia di vivere a contatto con la natura è più bella e intensa che mai. Dove pulizia, montagne e laghi compongono un insieme unico, ti attendono oltre 100 campeggi. Cosa aspetti? Prenota subito la tua voglia di campeggio.

Offerta: 3 notti a **30 euro** per 2 persone in bassa stagione, piazzola inclusa. Informazioni e prenotazioni: www.camping.at cliccare su „Offerte“

Gratis la rivista per campeggiatori e camperisti!

Per ricevere gratis la rivista del camping e ulteriori informazioni rivolgersi a:
Urlaubsinformation Kärnten (Informazioni Vacanze in Carinzia)
Casinoplatz 1, A-9220 Velden
Tel.: 0043(0)0463/3000 (si parla italiano)
Fax: 0043(0)4274/52100-50, E-Mail: info@kaernten.at

IL SUD DELL'AUSTRIA



WWW.CARINZIA.AT

Un ricco calendario di eventi per i cento anni di Milano Marittima

È stato presentato il 1 marzo 2012 - nella conferenza stampa presso l'Urban Center della Galleria Vittorio Emanuele II - il calendario di appuntamenti per le celebrazioni del Centenario di Milano Marittima, fondata da un gruppo di milanesi guidati dal pittore Giuseppe Palanti il 14 agosto 1912.

Alla presenza del Sindaco di Milano Giuliano Pisapia, del Sindaco di Cervia Roberto Zoffoli, dell'Assessore al Turismo della Regione Emilia Romagna Maurizio Melucci, dell'Assessore al turismo e marketing territoriale del Comune di Milano Franco D'Alfonso, si è rinnovato il forte legame tra Milano e la città adriatica. Un sodalizio rafforzato dal calendario di eventi proposto per il Centenario di Milano Marittima, le cui iniziative troveranno spazio anche nel capoluogo lombardo.

Grazie alle iniziative previste, milanesi e cittadini di Milano Marittima, potranno riscoprire una parte della propria storia. Gli appuntamenti milanesi inaugurano un ricco calendario di eventi. I cento anni di Milano Marittima saranno festeggiati da spettacoli teatrali, manifestazioni culturali e concerti musicali



Passeggiata serale in una via di Milano Marittima

che la animeranno per tutto il 2012.

“A nome della città di Cervia – ha dichiarato il Sindaco di Cervia Roberto Zoffoli - esprimo l’immensa gioia di essere qui a Milano. Un ringraziamento particolare – ha proseguito Zoffoli - al sindaco Pisapia e ai suoi collaboratori per aver accolto il nostro invito a giocare insieme questa partita. Celebrare

il secolo di vita di Milano Marittima – ha concluso il Sindaco di Cervia - significa non solo rinsaldare il rapporto con la città di Milano, da cui sono partiti i fondatori, ma soprattutto valorizzare quegli ideali di sostenibilità e di bellezza che ancora oggi accomunano la Milano di Pisapia alla nostra Milano Marittima”.

Area di Sosta a Pesaro? No!

Strano ma vero. Il Camping Club Pesaro, noto per le sue attività di fiancheggiamento delle istituzioni regionali nella promozione del turismo all'aria aperta, si vede chiudere la porta in faccia dal comune dove risiede. Lo denuncia Alfredo Bonelli, Presidente Camping Club Pesaro, il quale desidera ricordare che il suo Sodalizio durante 30 anni di attività ha collaborato con svariati enti locali, dalla Regione Marche alla Provincia di Pesaro e Urbino, dalle Comunità Montane ai Comuni; ha sostenuto la prima Legge Regionale dedicata al turismo itinerante, che definisce, regola e finanzia la realizzazione di aree di sosta. Quella Legge ha fatto da apripista a tutta una serie di Leggi che anche altre Regioni italiane hanno emanato e ha permesso la realizzazione nella Regione di una capillare rete di aree di sosta, la migliore, a detta di tutti, nel panorama nazionale.

Insieme a Provincia di Pesaro e Urbino e Regione Marche ha collaborato attivamente alla realizzazione di depliant che guidano il turista che arriva in quei territori, con itinerari di visita e indicazioni sulla collocazione delle aree di sosta. La promozione del turismo all'aria aperta è passata e passa anche attraverso l'organizzazione di eventi e raduni che richiamano nelle località del nostro territorio decine e decine di equipaggi.

A conferma del principio secondo il quale “nemo propheta in patria” il Club non ha mai potuto organizzare nessuna di queste iniziative a Pesaro, né possiede una risposta da dare a quei Club o a quei singoli camperisti che richiedono l'indicazione di un'area nella quale parcheggiare in sicurezza per la visita della città. Da molto tempo è stata segnalata questa lacuna all'Amministrazione, cercando di trovare una soluzione.

Oggi, con vivo rammarico – afferma Monelli - il Club prende atto che il Comune di Pesaro non vuole proprio accogliere il turismo all'aria aperta e si ritaglia il ruolo di pecora nera dei comuni marchigiani. Gli Amministratori hanno pensato bene che il problema degli ospiti indesiderati dell'unica area dedicata agli itineranti, poteva essere superato transennando il punto ecologico per lo scarico delle acque e disattivando le colonnine erogatrici di corrente elettrica, chiudendo di fatto una struttura per la quale sono stati spesi soldi pubblici: avete presente la storiella del marito che si taglia gli attributi per fare dispetto alla moglie? Il risultato delle misure prese dal Comune di Pesaro accredita la storiella, perché ora i camperisti evitano di visitare Pesaro. E' questa la politica a favore del turismo sbandierata ad ogni occasione dalla città di Pesaro?

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 TRENTINO
TELEQUATTRO
DOMENICA ORE 14.00
LUNEDÌ ORE 11.30

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

PUGLIA
STUDIO 100
LUNEDÌ ORE 18.35

ANTENNA SUD
SABATO ORE 13.30 REPLICA
DOMENICA ORE 13.30

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

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

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

Presentato alla BIT a Milano il "Vaporetto dell'Arte"

Dopo un primo annuncio a Venezia a dicembre scorso, è stato ufficialmente presentato alla BIT di Milano, dall'assessore al turismo del Comune, dott. Pancera, il "Vaporetto dell'Arte" che a partire dal prossimo 1° giugno percorrerà quella che è considerata una delle vie d'acqua più suggestive al mondo "Il Canal Grande".

Voluta dal Comune di Venezia e gestita dal servizio pubblico ACTV Spa che opera in città, questa nuova linea di navigazione è rivolta a quei 24 milioni di turisti che ogni anno visitano Venezia. Questo progetto condiviso da ben 11 istituzioni culturali mira a promuovere e facilitare la visita ai musei che numerosi sono presenti lungo il percorso e nelle vicinanze del Canal Grande, consentendo agli ospiti di vivere nel modo migliore la realtà veneziana. I tre "battelli" utilizzati, due dei quali a propulsione ibrida, avranno una capienza di circa 200 passeggeri ciascuno e saranno facilmente riconoscibili da una immagine che ricorda Venezia; appositamente arredati con elevati standard di qualità rispetto ai vaporetti tradizionali di linea, presentano nuovi pavimenti, nuovi rivestimenti e poltrone modernamente attrezzate con monitor e auricolari in grado di trasmettere informazioni lungo la navigazione ma anche le offerte turistiche presenti in città. Consentiranno con i loro 80 comodi posti a sedere, un piacevole viaggio senza soffrire la pressione costantemente presente nelle normali linee di



navigazione, evitando inoltre quelle fermate intermedie che meno interessano i visitatori. Questa linea esclusiva farà una serie di fermate in coincidenza delle più prestigiose sedi del patrimonio artistico e culturale della città visitabili lungo il percorso; i passeggeri-turisti potranno quindi salire e scendere a piacimento per l'intera giornata fermandosi a visitare musei, monumenti, teatri ed esposizioni. Otto sono le fermate previste con partenza dalla Stazione Ferroviaria di Santa Lucia ed arrivo alla Fondazione Cini, all'isola di San Giorgio: S. Stae (Museo di Ca' Pesaro, Palazzo Mocenigo, Fondazione Prada, Museo di Storia Orientale), Ca' d'Oro (Galleria Franchetti alla Ca' d'Oro), San Samuele (Palazzo Grassi, Teatro la Fenice), Accademia (Gallerie dell'Accademia, Ca' Rezzonico, Peggy Guggenheim Collection), Salute (Punta della Dogana), San Marco Giardinetti (Palazzo Ducale, Museo Correr, Museo Archeologico Nazionale, Biblioteca

Marciana, la Torre dell'Orologio, Museo di Palazzo Grimani), San Giorgio (Fondazione Cini); le fermate diventeranno dieci durante il periodo delle Esposizioni Internazionali d'Arte e di Architettura della Biennale.

Il "Vaporetto dell'Arte" partirà ogni 30 minuti dall'imbarcadero della Stazione della Ferrovia, Santa Lucia, con inizio alle ore 9.00 sino alle 20.00; il costo per l'intera giornata sarà di 20,00 euro, incluso un "Welcome kit" contenente una mappa turistica della città e le principali informazioni sul servizio. Il prezzo del biglietto è stato studiato per favorire il visitatore che intende fruire di questo nuovo comodo servizio, tenendo presente che il costo di una sola corsa del battello normale di linea è di 6,50 euro. I titoli di viaggio potranno essere acquistati sia "on site che on line" e potranno essere anche abbinati ad un normale titolo di viaggio ACTV a tempo.

Gianantonio Schiaffino

Turismo termale al collasso: interverrà il Governo?

Agli Stati Generali del Termalismo promossi dalla Ancot - Associazione Nazionale Comuni Termali, il presidente di Federterme, Costanzo Jannotti Pecci, ha lanciato un grido d'allarme sullo stato nel quale versa il turismo termale, che sarebbe prossimo al collasso. Pronta la risposta del sottosegretario alla Salute, Elio Cardinale, che per rassicurare il comparto – che conta circa 380 strutture in più di 180 comuni italia-

ni, con quasi 65mila addetti – ha promesso un intervento diretto del Governo.

«Si tratta di salvaguardare un patrimonio del nostro made in Italy turistico – ha dichiarato Cardinale – e in tal senso sarà indispensabile promuovere una migliore comunicazione con i cittadini e con i medici di famiglia per evidenziare l'utilità del settore termale».

www.federterme.it



Vacanze in libertà e senza limiti: è l'ora di **GITANDO 2012**

Con l'arrivo della primavera ritorna puntuale l'appuntamento in Fiera di Vicenza con Gitando, il Salone del turismo e della vacanza all'aria aperta per tutti, che **dal 22 al 25 marzo** mette a confronto numerosissimi operatori del turismo italiani ed esteri con migliaia di appassionati in cerca di idee e suggestioni per vivere al meglio il tempo libero e la natura.

La manifestazione offre come di consueto un qualificato e ampio assortimento di proposte che consentono a chiunque di progettare e costruire una vacanza su misura, con un'attenzione specifica alle opportunità di soggiorno en plein air e senza barriere.

Anche in quest'edizione infatti Gitando punta i riflettori sul binomio turismo-accessibilità grazie alle proposte di Gitando.All, il Salone frutto della collaborazione tra Fiera di Vicenza e il network Village 4 All: un evento nell'evento che in soli tre anni ha reso questa fiera un punto di riferimento nazionale ed europeo per il turismo accessibile, cioè attento anche alle esigenze delle persone con disabilità motorie, visive, uditive, degli anziani e delle famiglie con bambini piccoli.

Particolarmente ricco il programma di incontri e seminari sul tema, a partire dal Meeting Internazionale sulle Best Practice del Turismo Accessibile Europeo che coinvolge 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) e dal workshop "Buy Italy for All" che fa incontrare sellers italiani del settore turismo accessibile con buyers stranieri. Uno specifico progetto Education intende avvicinare al mondo della disabilità gli studenti delle scuole attraverso il contatto diretto con atleti diversamente abili. Tante anche le iniziative volte alla divulgazione del Manifesto del



Turismo Accessibile Italiano, documento sottoscritto l'anno scorso da ENAT che pone l'Italia in una posizione all'avanguardia in questo campo e che nei prossimi mesi sarà anche al centro del progetto "I diritti solcano l'oceano" del velista Andrea Stella. Tra gli eventi collaterali, da segnalare l'esposizione di una selezione di opere provenienti dal Museo tattile Omero di Ancona: calchi, oggetti e sculture che per mezzo dell'osservazione tattile permettono anche a

individui non vedenti di apprezzare le grandi opere della storia dell'arte. E dal momento che tempo libero sempre più spesso è sinonimo di prendersi cura di sé, l'edizione 2012 si arricchisce di nuovi contenuti e propone la novità Gitando.Wellness: un'area espositiva interamente dedicata ai professionisti del wellness e alle offerte turistiche mirate sul benessere della persona.

www.gitando.it
www.vicenzafiera.it



Che fine fanno i soldi delle multe?



A rivelarlo un rapporto congiunto della Fondazione Luigi Gruccione Onlus, dell'Istituto Internazionale per il Consumo e l'Ambiente e di Ricerche e Servizi per il Territorio

Testo a cura della redazione

È

stata presentata di recente, alla Camera dei Deputati, un'indagine sull'impiego dei proventi delle contravvenzioni elevate nei confronti degli automobilisti. L'arco temporale preso in considerazione va dal 2006 al 2010, mentre la base di riferimento è stata rappresentata da 15 città metropolitane. Il rapporto conclusivo è stato illustrato dagli enti promotori dell'iniziativa, vale a dire dalla Fondazione Luigi Guccione e dall'Istituto Internazionale per il Consumo e l'Ambiente. L'elaborazione e l'analisi sono state affidate a "Ricerche e Servizi per il Territorio".

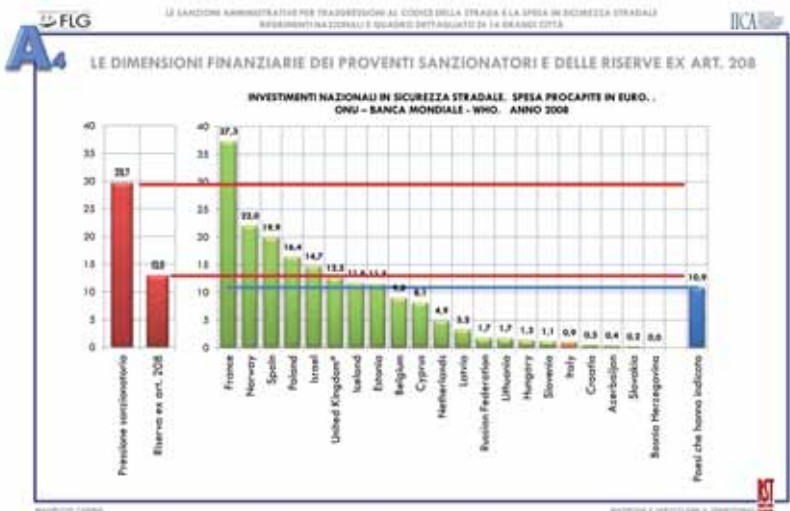
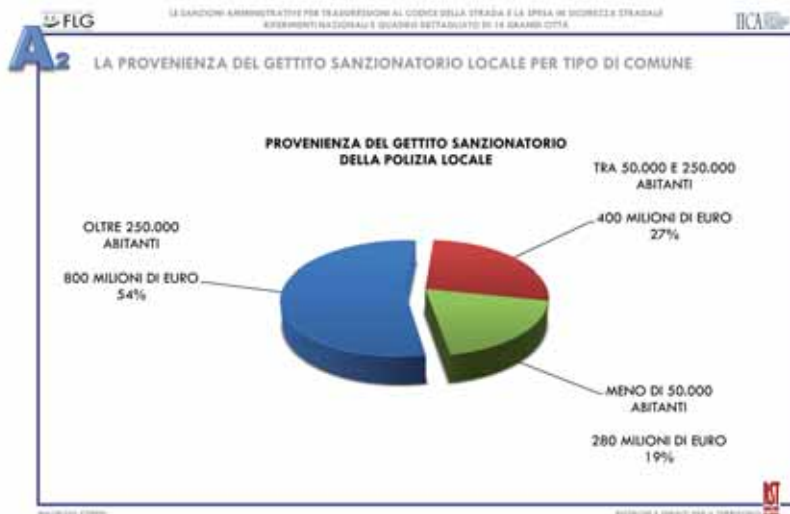
Secondo i risultati, le multe avrebbero consentito di accumulare un "vero e proprio tesoro" di oltre 3 miliardi di euro, in cinque anni, nelle sole 15 città metropolitane prese in considerazione. Lo Stato, nello stesso periodo, per il Piano Nazionale per la sicurezza stradale avrebbe speso, in media, solo 30 milioni all'anno. "Proiettando questi dati a livello nazionale - spiega il rapporto - si capisce come siano importanti i ricavi delle multe, che, complessivamente, sono comminate dalle polizie locali (per circa 1,6 miliardi di euro) e da quelle nazionali, Polstrada e Carabinieri (per circa 400 milioni di euro) e portano nelle casse dello Stato intorno a 2 miliardi di euro all'anno. Di conseguenza, nel decennio 2001/2010 - prosegue - hanno fatto incassare agli enti pubblici circa 20 miliardi di euro.

E allora, perché la sicurezza stradale non migliora come dovrebbe - l'Italia è all'undicesimo posto nell'Europa a 15 per diminuzione di morti e feriti nella "classifica" del decennio appena chiuso - nonostante il reimpiego di somme così significative?"

Dai dati forniti dai Comuni per sviluppare il rapporto, emerge anche un utilizzo delle risorse finanziarie non omogeneo rispetto a quanto indicato dallo stesso art. 208 del codice della strada (50% degli introiti), così distribuiti:

- per miglioramento della segnaletica (almeno il 12,50%, dice la legge);
- per i controlli della polizia locale (almeno il 12,50%, dice la legge);
- per manutenzione delle strade, sicurezza utenti deboli, educazione stradale (25%).

Per quanto concerne il miglioramento





della segnaletica, complessivamente le 13 città (Firenze non ha risposto) vanno da impieghi dal 55,2% di Milano, al 46,4% di Reggio Calabria, al 20,7% di Palermo i più alti, allo 0% di Genova, all'1,5% di Bologna, al 2,4% di Roma i più bassi. Complessivamente nel quinquennio gli impieghi sono del 7,3% stati lontani da quanto previsto dall'art. 208 del Codice (almeno il 12,5%). E sono stati investiti 173.302.768 euro (media annua 35.036.767 euro).

Per quanto riguarda i controlli della polizia locale, a queste attività va il 9,3%, anziché "almeno il 12,5%" previsto dall'art. 208 del Codice. I più elevati impieghi si verificano a Venezia (31,9%), Reggio Calabria (28%), Messina (23,3%), Cagliari (17%), i più bassi a Torino (1%), Trieste (2,9%), Milano (4,5%). Bari non disponibile. Nel quinquennio sono stati spesi 221.211.623 euro (media annua 45.108.815 euro).

Per la manutenzione delle strade, sicurezza utenti deboli, educazione stradale, si va da Trieste (massimo impiego) (85,1%), seguita da Bologna (80%), Palermo (59,7%), Milano (46,5%), Bari non disponibile, Reggio Calabria (0%), Messina (3,4%), Venezia (5,8%). Alla manutenzione vanno 833.226.228 euro (173.572.477 euro all'anno), 34,9% del totale (ben oltre il 25% previsto dall'art. 208 del Codice).

Ed ancora gli investimenti delle quote che i Comuni decidono di dedicare alla sicurezza stradale non incidono nelle dinamiche di diminuzione di morti, feriti e costi sociali dell'incidentalità come ►

IL MIO FRIGO SERIE 5 / SERIE 8

Vinci Dometic FreshJet!

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



Cella freezer separata
Dometic Serie 5



Cella freezer amovibile
Dometic Serie 8

Frigoriferi ad assorbimento

- Cella freezer separata (Serie 5) o amovibile (Serie 8)
- Pannello di controllo integrato, pratico ed elegante
- Ripiani ergonomici con protezione anti-scivolo
- Collocazione verticale per bottiglie grandi
- Funzionamento a 12/230 volt e a gas
- Chiusura con opzione «vent»

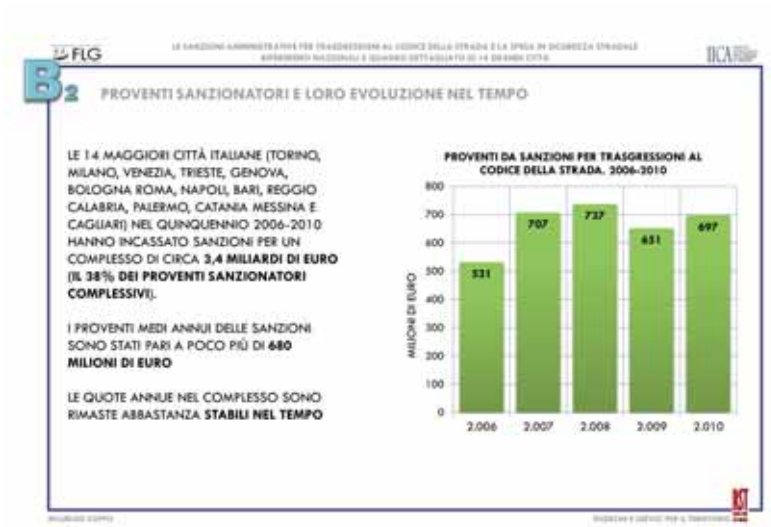


Scopri il nuovo portale!
Clicca www.my-caravanning.it

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

INSPIRED BY COMFORT

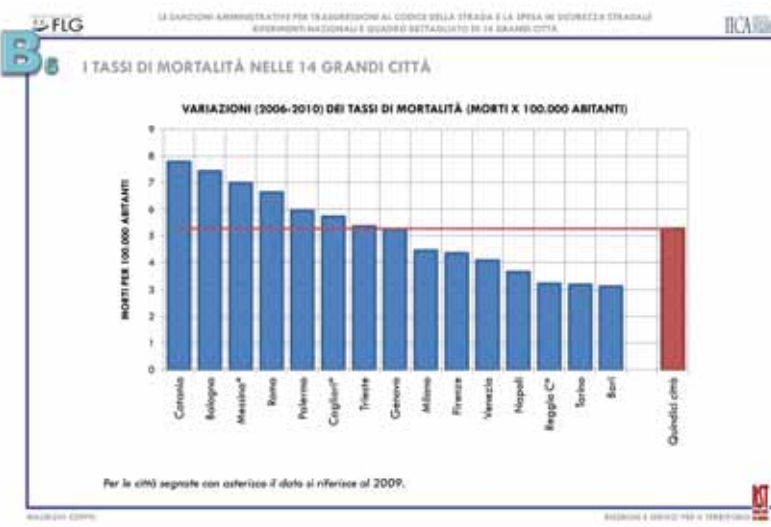
DD Dometic



► emerge dall'indagine ed anche con posizioni molto differenziate tra città e città.

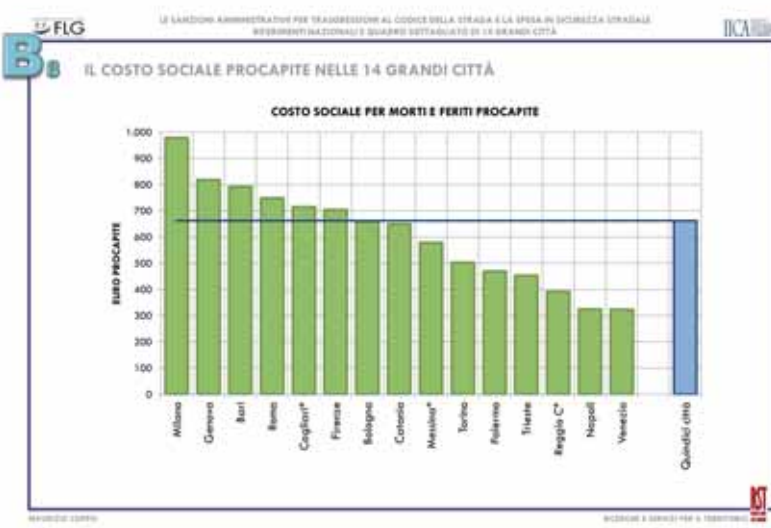
Interessante è anche vedere la pressione sanzionatoria (il prelievo procapite) nelle diverse città: a Roma la più elevata (101 euro) seguita da Milano (100 euro), Bologna (97 euro), Torino e Napoli (67 euro), la più bassa Reggio Calabria (10 euro), Messina (18 euro), Trieste (24 euro). Mediamente nel quinquennio gli abitanti delle 15 città hanno pagato 74 euro procapite all'anno.

Per quanto riguarda invece la mortalità, tra le 15 città, Roma è la più insicura. In 5 anni, ben 1.002 morti seguita a distanza da Milano (373 morti), Napoli (230 morti), Torino (207 morti), Palermo (194 morti), Catania (112 morti), Bologna (102), Messina e Bari (84 morti), Genova (71), Trieste (65) e Venezia (64), Cagliari (61), Reggio C. (39).



Passando al trasporto pubblico locale, discorso a parte che riguarda prevalentemente due città, Roma e Milano è l'utilizzazione di risorse dai proventi delle multe per il TPL. Roma destina da tali risorse ben 711.861.617 per finanziare metro e bus ed anche Milano seppur in misura molto ridotta (49.236.190 euro).

E' un'interpretazione della norma, ma sarebbe utile se servisse a migliorare il servizio e la sicurezza e della mobilità come è nello spirito dell'art. 208 del CDS.



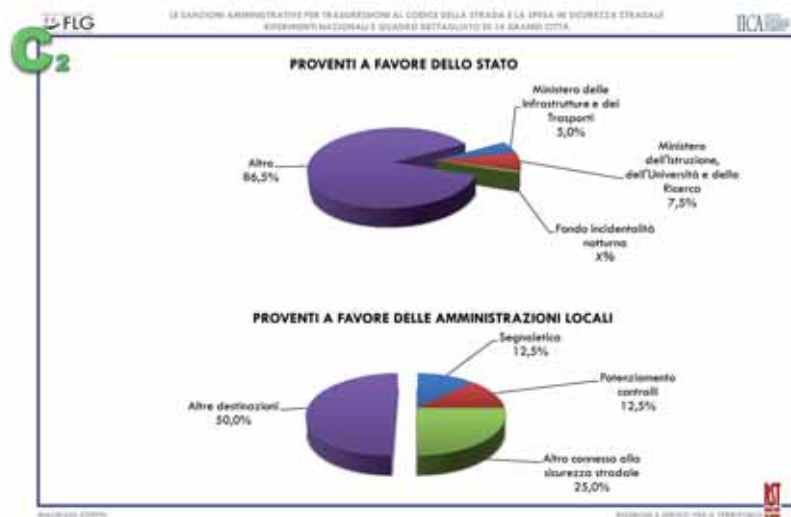
Per quanto riguarda le cosiddette "utenze deboli", piste ciclabili, educazione stradale, servizi di controllo notturno e piani urbani del traffico, non ci sono cifre significative. Anche se si tratta di attività "di pregio" della sicurezza stradale dove ci vogliono idee, progetti ed impegno costante.

Nessuna relazione-rendicontazione viene fatta invece dai Comuni e nemmeno dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti sull'entità e sulla spesa di tali somme nonostante ci siano dei precisi obblighi di legge (Legge 120/2010). Ma nemmeno la Corte dei Conti sembra interessata alla materia.

I dati presentati grazie alla Fondazione Luigi Guccione Onlus, "Sono il frutto di un'istanza di accesso agli atti fatta nel mese di ottobre 2011. E tra le 15 città - spiegano nella

nota stampa - emerge anche che ci sono metodi di rendicontazione molto differenti che non rendono chiaro cosa viene fatto o, in alcuni casi, le stesse spese non vengono rendicontate analiticamente, ma indicate solo con una cifra totale. In sostanza - proseguono - non c'è un criterio omogeneo di trasparenza dei dati e nessuna valutazione d'efficacia degli investimenti effettuati: ad esempio i soldi spesi a Roma per il trasporto pubblico, oltre 700 milioni su 1.350 milioni di euro incassati dalle multe, non hanno inciso sul miglioramento del servizio come fanno bene i romani. Ma lo stesso art. 208 del Codice della strada non prevede di utilizzare i soldi delle multe per metropolitane e bus che hanno, invece, altri canali di finanziamento".

"Il fatto che a Roma - concludono - come nella maggior parte dei comuni italiani, le (poche) risorse disponibili siano impiegate in modo poco efficace può contribuire a spiegare perché il tasso di riduzione di mortalità dell'Italia (- 42% tra il 2001 e il 2010) colloca il nostro Paese all'11° posto tra i Paesi dell'UE15. Potremmo chiederci - chiosano - perché e a quali condizioni dieci Paesi europei abbiano raggiunto risultati più soddisfacenti di quelli italiani (in alcuni casi molto più soddisfacenti), se si tratti di un destino cinico e baro o se invece sia un problema di politiche con un'efficacia migliorabile e un sistema di spesa pubblica che non riesce più a garantire standard economici e sociali accettabili. Roma, sotto questo profilo - conclude -, è solo un importante esempio di un quadro nazionale da riformare profondamente". ■



LE SANZIONI AMMINISTRATIVE PER TRASGRESSIONI AL CODICE DELLA STRADA E LA SPESA IN SICUREZZA STRADALE - GOVERNI NAZIONALI E QUADRO AGGIORNATO DI 14 GRANDI CITTÀ

E4 TENDENZIALE EFFETTI DISTORSIVI DELLA ATTUALE COMPOSIZIONE SPESA

LA BASSA O ASSENTE CAPACITÀ DELLA SPESA EX ART. 208 DI DETERMINARE SOSTANZIALI MIGLIORAMENTI DI SICUREZZA STRADALE (MA IN ALCUNI CASI ANCHE SOLO DI CONTRASTARE LA CRESCITA DI VITTIME E COSTO SOCIALE):

- **NON DERIVA DALL'ESIGUITÀ DELLE RISORSE DISPONIBILI** POICHÉ NEL QUINQUENNIO 2006-2010 14 COMUNI HANNO DEDICATO ALLA FINALITÀ PREVISTE DALL'ART. 208 MEDIAMENTE 489 MILIONI DI EURO/ANNO, PER UN COMPLESSO DI 2,44 MILIARDI DI EURO, CON UNA SPESA PROCAPITE ANNUA DI 53 EURO;
- **NON DERIVA DAL MANCATO RISPETTO FORMALE DELLA NORMA**, AL CONTRARIO LA MAGGIOR PARTE DEI COMUNI DEDICA ALLE FINALITÀ INDICATE DALL'ART. 208 BEN PIÙ DEL 50% PREVISTO DALLA NORMA;
- I LIMITI SONO PIUTTOSTO DA RICERCARSI NELLA **BASSA QUALITÀ DELLA SPESA NELL'ACCESSIONE SOPRA INDICATA.**

CIÒ IMPLICA ANCHE CHE IL PROBLEMA NON CONSISTE NELL'AGGIORNARE O MODIFICARE LA DESTINAZIONE DELLE QUOTE RISERVATE MA CHE È NECESSARIO INTERVENIRE SULLA QUALITÀ DEI PROCESSI DECISIONALI E SULLE PROCEDURE TECNICHE CHE ORGANIZZANO LA SPESA ALIMENTATA DAI PROVENTI EX ART. 208 E, PIÙ IN GENERALE, LA SPESA IN SICUREZZA STRADALE.

**PREINGRESSI - BUNGALOW
CASE MOBILI - AUTOBOX**

PREFABBRICATI

CATONA®

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



BIT 2012: una mostra in mezzo al guado



La 32^a edizione della Borsa Internazionale del Turismo si è presentata con un nuovo concept con cui rispondere alle esigenze dei mercati di un fenomeno in continua evoluzione. Un primo passo per essere quel Salone innovativo di cui necessita il Turismo europeo

Testo a cura di Salvatore Longo

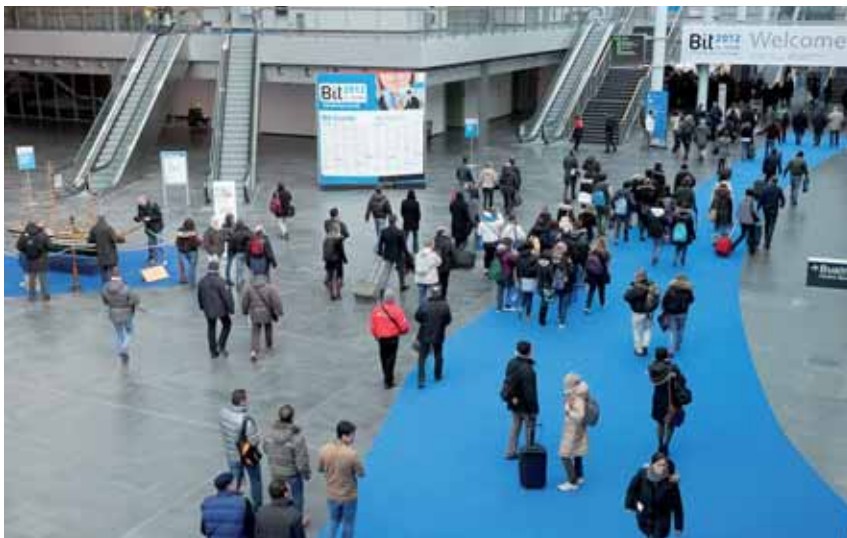
Nel suo brillante e coinvolgente intervento in occasione dell'illustrazione del progetto Turismo rurale sostenibile in Puglia e del relativo Atlante - una delle più interessanti iniziative presentate in Bit 2012 - il Presidente Niki Vendola, raccontando di essere stato colpito da una foto satellitare del nostro Paese nella quale la costa era una linea luminosa mentre l'interno era tendenzialmente buio, esprimeva il concetto che con il sostanziale abbandono di buona parte dell'Italia rurale stiamo "danzando con leggerezza sull'orlo" di un baratro ambientale.

Il progetto Turismo rurale vuol portare e accrescere flussi turistici verso le aree interne della Puglia integrando il turismo enogastronomico con quello naturalistico e slow, ampliando quindi l'offerta territoriale, valorizzando le comunità rurali e diffondendo una nuova cultura agricola che divenga anche soggetto turistico.

Le accurate parole del Presidente Vendola - che ben esprimevano l'innata tendenza italiana a non guardare oltre ai dati positivi pensando che i trend favorevoli continuino all'infinito e per forza d'inerzia - mi tornavano in mente ripensando all'edizione di Bit 2012, alle impressioni provate e ai commenti di molti amici con cui ormai da anni seguo questa manifestazione che si vorrebbe sempre propositiva e innovativa.

Per carattere non sono pessimista (anzi ritengo il pessimismo una grave iattura nella vita di un uomo o di una società), ma, se fossi di Fiera Milano, sarei molto preoccupato sulla tenuta nel tempo del Salone e non tanto per le assenze pur importanti (Francia, Val d'Aosta, il comparto delle crociere, per fare alcuni esempi) quanto per il perverso meccanismo che le defezioni di rilievo mettono in atto - specialmente se dovessero essere confermate in futuro - e per le motivazioni addotte da alcuni assenti. Eventuali sostituzioni salvano le statistiche, ma non l'immagine. Molti Saloni, anche importanti, hanno conosciuto crisi gravi, spesso irreversibili, per non aver tempestivamente ascoltato i primi segnali d'allarme.

È evidente che fare un Salone oggi è molto più difficile che in passato, specialmente nel settore turistico: si pensi al tumultuoso irrompere e svilupparsi del web e alla mole di informazioni che



web con Bit Community e agli operatori (agenti di viaggio, tour operator, strutture ricettive e istituzioni) ha dedicato una serie di incontri di informazione e formazione su temi di innovazione tecnologica e organizzativa.

Ma a Bit 2012 è soprattutto mancata un'anima, cioè un fil rouge: c'è stato un affastellarsi di incontri, conferenze e presentazioni di programmi - spesso si sono sovrapposti rendendo impossibile seguire tutti quelli che offrivano motivi di interesse. - ma sono stati assenti gli approfondimenti sulle grandi tematiche del turismo e sulle tendenze future. Spesso Bit è parsa solo un contenitore neutrale in cui ogni espositore si muoveva indipendentemente dal resto del Salone, tendendo a monopolizzare l'attenzione di stampa e operatori. Molto è derivato anche dall'apertura ai 'viaggiatori' (come è stato chiamato quest'anno il pubblico) anche del sabato riducendo di fatto la manifestazione ai soli primi due giorni e creando un assurdo concentrarsi di eventi e presentazioni.

Ho visitato l'area Tourism Collection al padiglione 5 - esclusiva per gli operatori (ma che senso aveva tale esclusività nei primi due giorni, cioè il 16 e 17, quando i 'viaggiatori' non erano ammessi all'intera Bit?) - sia il 16 sia il 18 e mi auguro vivamente che le presenze del 18 non siano state il polso degli operatori (al netto di quelli degli workshop) presenti in Bit.

Bit 2012 mi è parsa - al di là dei numeri e delle statistiche - una manifestazione 'in mezzo al guado' (come del resto quel poco di politica turistica nazionale di questi ultimi anni), per certi aspetti ancora legata a un concetto di Turismo in parte superato, per altri proiettata verso il futuro.

È ormai evidente come non esista più 'il Turismo', ma 'tanti Turismi' quanti sono i segmenti in cui si declina: enogastronomico, culturale, religioso, storico, ma anche crocieristico, nautico, low cost, all'aria aperta...

Quest'ultimo - che coinvolge più da vicino la nostra testata - può vantare una fascia notevole di utenti e, anche sotto l'aspetto statistico, numeri non indifferenti sia per strutture sia per redditi, ma è... un turismo di fantasmi: quando vengono delineate le linee della politica nazionale campeggi, campeggiatori e camperisti scompaiono.

In questo la Bit è perfettamente allineata perché escludendo un mediocre tentativo (senza alcuna possibilità di riuscita per come era stato impostato) di

► dispensa. Il turismo è il settore leader dell'economia digitale rappresentando circa il 50% degli oltre 7,6 miliardi di euro dell'e-commerce 2011 in Italia (dati del Politecnico di Milano), testi-

monianza del fatto che per il pubblico è divenuto un interlocutore fondamentale e non solo per le informazioni. Giustamente, quindi, Fiera Milano ha potenziato e sviluppato la presenza sul

qualche anno fa, il tema non esiste al Salone.

La mia impressione è che sempre più si venda quello che il mercato, cioè l'utenza, chiede e non più il prodotto preconfezionato dall'intermediario e che oggi i clienti grazie al web siano molto più informati e sappiano con più precisione quello che vogliono: in quest'ottica mi chiedo il significato attuale e in prospettiva dei due giorni per il pubblico. Meglio potenziare la comunicazione attraverso la Bit Community o altri utilizzi del web e sviluppare iniziative come Tutto il Mondo in Città, Milano al Centro del Mondo, intelligentemente varata in occasione di Bit 2012, che consente un contatto diretto tra la città in tutte le sue componenti e le realtà (Nazioni estere nel 2012, ma potrebbe essere ampliata alle Regioni italiane) presenti in Salone.

Il Turismo è una voce importante del Pil del nostro Paese ed è un volano per molti altri settori produttivi: necessita quindi di un grande momento fieristico che sia anche fucina di idee e sappia



indicare le tendenze in atto e future. Alcune strutture regionali (Friuli Venezia Giulia, Toscana, Puglia), nonostante l'attuale difficile congiuntura economica, hanno elaborato programmi e impostato la loro partecipazione sul nuovo integrando i concetti tradizionali con le opportunità offerte dal web, ma soprattutto cercando di offri-

re risposte alle esigenze emergenti dalla clientela e modi diversi di far conoscere il proprio territorio anche su mercati lontani e in divenire.

Bit può e deve essere un momento centrale per il turismo italiano (ed europeo) e svolgere in questo secondo decennio quel ruolo traente ricoperto negli anni Novanta. ■



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.

Paesi del Mediterraneo: +17% le spese turistiche

La spesa totale dei consumatori esteri in Italia nell'ultimo quadrimestre 2011 è stata pari a 2,47 miliardi di euro rispetto ai 2,07 miliardi dell'anno precedente, registrando una crescita percentuale a doppia cifra di poco oltre il 19% anno su anno

Nonostante la crisi, cresce al di là di ogni aspettativa la spesa turistica nei Paesi del bacino del Mediterraneo: lo certifica Visa Europe che contabilizzando le transazioni turistiche nelle nazioni dell'area, ha registrato nell'ultimo quadrimestre del 2011 (da settembre a dicembre) un volume di spesa di 10,3 miliardi di euro pari a un +17% rispetto allo stesso periodo del 2010. Nel dettaglio, la spesa totale dei consumatori esteri in Italia nell'ultimo quadrimestre 2011 è stata pari a 2,47 miliardi di euro rispetto ai 2,07 miliardi dell'anno precedente, registrando una crescita percentuale a doppia cifra di poco oltre il 19% anno su anno.

Il Rapporto di Visa Europe "Mediterranean Rim Tourism Monitor" indica inoltre che i visitatori provenienti dalla Gran Bretagna continuano a occupare la prima posizione nella lista dei 10 "top spender" nei sei Paesi di riferimento (Francia, Grecia, Italia, Portogallo, Spagna e Turchia) nonostante il più basso incremento anno su anno mai registrato, solo il 4,5% nel periodo settembre-dicembre 2011. I turisti francesi invece, per la prima volta, hanno superato la soglia del miliardo di euro di spesa.

In base ai dati di Visa Europe, la Francia continua a essere il Paese dove i visitatori stranieri spendono di più, con una spesa dei consumatori esteri che ha raggiunto i 3,1 miliardi di euro nel periodo settembre-dicembre 2011. In Francia, infatti, la spesa nell'ultimo quadrimestre del 2011 è risultata doppia rispetto a quanto speso in Grecia (492 milioni di euro), Turchia (723 milioni di euro) e Portogallo (569 milioni di euro) sommati insieme.

Una crescita a doppia cifra nella spesa dei consumatori esteri è stata registrata da cinque dei sei Paesi presi in considerazione, con al suo apice la Francia con



Francia



Grecia

un incremento del 20,8%. Sebbene la Grecia registri una crescita totale annuale intorno al 5,4%, il mercato di questa nazione è il fanalino di coda non solo nel trend di crescita, ma anche per l'ammontare complessivo della spesa per i consumi da parte di stranieri, la

più bassa registrata nei sei Paesi mediterranei per un valore di 492 milioni di euro.

Ancora una volta, poi, sono gli Usa i top spender nel periodo di riferimento, con una crescita del 15% anno su anno. I francesi continuano ad apprezzare

zare l'Italia, con un incremento di spesa di circa il 18%. Tedeschi, russi, svizzeri, giapponesi e brasiliani gli spender con crescita a doppia cifra. Più contenuti i volumi di spesa di britannici e spagnoli. Comparando la spesa effettuata dai visitatori stranieri nel quadrimestre precedente (maggio-agosto 2011) si registra una contrazione del 28,87% che tuttavia riporta un trend più positivo rispetto alla stessa comparazione dati tra il terzo e il quarto quadrimestre del 2010 che indicava una contrazione del 31,41%.

Su base mensile, la spesa complessiva dei consumatori esteri in Italia è diminuita mese dopo mese da settembre a dicembre passando da 913,93 milioni di euro nel settembre 2011 a 364,57 euro milioni nel dicembre 2011.

Le prime 10 nazioni "top spender" in Italia nel periodo settembre-dicembre 2011 hanno tutte incrementato i loro livelli di spesa rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. I visitatori provenienti dagli Stati Uniti occupano la prima posizione per spesa estera al consumo nel nostro Paese nel periodo analizzato, con un volume di spesa di 344,8 milioni di euro e una crescita di circa il 15% anno su anno.

La maggiore impennata di spesa in valori percentuali è fatta registrare dai visitatori russi con un incremento del 33,4% per un controvalore di circa 189 milioni di euro. Una crescita significativa della spesa estera al consumo in territorio italiano proviene dai visitatori del Brasile con circa +32% anno su anno pari a 72,3 milioni di euro.

Germania, Svizzera e Giappone registrano rispettivamente un incremento di spesa nel periodo di 29,65%, 27,13% e 22,74%, raggiungendo congiuntamente un volume di spesa pari a circa 403 milioni di euro. Britannici e spagnoli riportano tassi di crescita più contenuti, con 7,06% e 7,1% rispettivamente. Tuttavia i britannici occupano il terzo posto tra i Paesi top spender in Italia con un volume di spesa di poco inferiore ai 200 milioni di euro.

Riguardo, infine, alle tipologie di leisure scelte dai viaggiatori-consumatori, il Rapporto certifica un vero e proprio boom del settore dell'intrattenimento con +102,22% anno su anno. Vendite al dettaglio al top delle categorie di spesa dei consumatori stranieri. Crescita irrisoria di autonoleggi (1,27%) e ancora in discesa le linee aeree con un -12%.

www.visaeurope.com

“Linea REPLACE”

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

oggi anche
per le
nostre
CASE



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

il CATALISTINO 1.0 su
www.tecnoled.it



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

STERCKEMAN: tutte le novità di primavera

La campagna di primavera promossa da Sterckeman, valida fino al 28 aprile 2012, vede l'introduzione di un'edizione speciale della Starlett 400CP, della Starlett 470PE Kid's, la reintroduzione della Alizé 370 CE e della Alizé 490 PE e un modello inedito: Easy Board 390CP

Sterckeman lancia un'edizione speciale della Starlett 400CP, caravan da quattro posti letto con matrimoniale longitudinale anteriore e dinette classica in coda. Ha una lunghezza totale di 586 cm e vanta un ricco pacchetto di accessori (pack Primavera) comprendente lo stabilizzatore AKS 1300, ammortizzatori, ampio gavone con sportello esterno da 750x300 mm, Boiler Trumatherme da 5 litri, predisposizione batteria, oblò panoramico. Versione speciale anche per la Starlett 470PE Kid's, una caravan da 636 cm di lunghezza totale in grado di offrire 6/7 posti letto. In questo caso il matrimoniale è disposto trasversalmente e in coda sono presenti tre letti a castello, mentre la dinette classica trasformabile si trova a centro veicolo contrapposta al blocco cucina. Entrambe le caravan si fregiano di una grafica specifica. Tra i modelli che fanno il loro rientro figurano la Alizé 370 CE e 490 PE, piante prima previste solo nella gamma Starlett. La prima ha una lunghezza di 536 cm e il layout prevede il living a divani longitudinali contrapposti nella zona anteriore, servizi al centro e letti a castello trasversali in coda, per un totale di quattro posti letti. La Alizé 490 PE, invece, grazie alla lunghezza di 672 cm è in grado di ospitare sei persone e dispone di matrimoniale trasversale anteriore e letti a castello a tutta larghezza in coda; la dinette trasformabile di tipo classico si trova al centro, contrapposta alla cucina, e il locale toilette è adiacente ai letti a castello. Le dotazioni sono decisamente complete e comprendono tra gli altri lo stabilizzatore AKS e gli ammortizzatori, la stufa, il climatizzatore Telair 7002, il forno a microonde. Tra i modelli inediti figura invece la Easy Board 390CP, una caravan compatta (566 cm di lunghezza) in grado di ospitare quattro persone, messa in vendita al prezzo di 9050 euro, Iva compresa franco fabbrica. Il layout prevede il matrimoniale trasversale anteriore e la dinette classica trasformabile in coda.



RAPIDO presenta la nuova serie 8

Presentata ufficialmente all'ultimo salone di Stoccarda, la nuova serie 8 di Rapido rafforza il legame tra la gamma dei profilati e degli integrali Rapido, offrendo alla clientela un accesso più facile all'universo dei veicoli integrali e al confort dei grandi spazi

La nuova serie 8 si colloca nella fascia di prezzo dei profilati di alta gamma della Serie 70/70dF e appena sotto la Serie 9dF. I modelli della serie 8 sono prima di tutto dei Rapido, a partire dallo stile e dalla qualità delle rifiniture. La piantina del modello 891 F è già presente con successo sul 991dF (Serie 9dF con doppio pavimento) e prevede una camera da letto in coda con un matrimoniale centrale di grandi dimensioni (193 x 140 cm) incorniciato da 2 armadi e dotato di un confortevole materasso in Bultex, con rete a doghe di legno sospese e aerazione permanente. Anche il letto basculante anteriore offre il medesimo livello di confort. La camera è separata da una porta scorrevole rigida. Il bagno è situato nella zona posteriore ed è composto da un vano doccia e un vano toilette separati e contrapposti. Al centro la cucina a "L" offre molteplici servizi e dispone di una cappa aspirante di serie. Le bordature del piano di lavoro sono in acero massiccio, per sottolineare l'aspetto qualitativo del prodotto. Gli stivaggi sono abbondanti ed è previsto anche il vano per l'installazione del forno (in opzione). Il frigorifero è il capiente 150 litri con AES. La zona soggiorno è degna del nome Rapido: ampia, in grado di accogliere fino a 5 persone intorno al tavolo e con divani rivestiti di serie con tessuto Modena, bicolore, piacevole all'occhio e al tatto. Come gli altri integrali, anche Rapido 891 F è dotato di una botola di stivaggio nel pavimento e accessibile dall'interno con una capacità 123 litri (innovazione Rapido), permettendo di riporre per esempio delle bottiglie d'acqua. Le pareti e il tetto sono in vetroresina e assicurano un'efficace protezione anti-grandine. Disponibile su meccanica Fiat Ducato con chassis Special, motore da 130 o 150 Cavalli, e carreggiata posteriore allargata a 1980 mm, Rapido 891 F assicura un'eccellente stabilità, ottimo confort di marcia e una sensazione di sicurezza alla guida.

Per quanto riguarda le dotazioni di serie, non mancano la radio di ultima generazione, l'ABS, l'Air bag conducente, il regolatore di velocità e il climatizzatore in cabina.



EURA MOBIL: il nuovo Profila T 590 FB

Eura Mobil presenta il nuovo semintegrale della serie Profila. Lungo non più di 5,99 m, il Profila T 590 FB è la nuova interpretazione Eura Mobil della pianta van compatta con garage posteriore

Eura Mobil presenta il nuovo Profila T 590 FB, che come tutti gli altri modelli della serie, dispone della moderna carrozzeria senza legno in GFK a prova di grandine. Pavimento e pareti sono giuntate con una moderna tecnica adesiva per costituire una cellula estremamente stabile e duratura. Eura Mobil è l'unico marchio sul mercato a offrire questo innovativo tipo di carrozzeria anche nella fascia di prezzo sotto i 50.000 euro. Con un prezzo base di 49.900 euro il nuovo modello vanta un rapporto prezzo-prestazioni particolarmente attraente.

Il layout interno nasce dalla combinazione di spazi aperti, dotazione completa e compattezza del veicolo. Il comfort c'è e si percepisce, e non solo intorno alla comoda dinette a "L". Il "Profila corto" offre lo stesso generoso vano bagno dei suoi fratelli più grandi. La cabina doccia integrata sfrutta la completa larghezza del vano a disposizione e il pratico WC è ottenibile su richiesta con copertura ribaltabile in legno. Con il fornello a tre fiamme e un frigorifero da 97 litri, anche la cucina contiene tutto quel che serve. Lo spazioso armadio per vestiti si trova sotto il letto matrimoniale posteriore.

Un ulteriore esempio dell'intelligente ripartizione degli spazi è costituito dal mobile TV di fronte alla confortevole dinette a "L", che nel suo elemento inferiore contiene uno sgabello ribaltabile integrato, ideale come poggiatesta per le serate televisive prolungate.

Nonostante le sue dimensioni contenute, il Profila T 590 FB non rinnega le sue radici: con i suoi vani di stivaggio aggiuntivi nel doppio pianale riscaldato e un "vero" garage, con sportello alto 110 cm, anche il più compatto degli Eura Mobil soddisfa il requisito di una grande riserva di spazio di stivaggio.



CHALLENGER: arriva la gamma Graphite Edition

Challenger, marchio del gruppo francese Trigano VDL, amplia la propria produzione con l'introduzione dell'inedita gamma Graphite Edition, tre semintegrati con letto a discesa sul living, dal design esclusivo e contraddistinti da una dotazione di serie particolarmente ricca

Arriva una nuova gamma in edizione limitata: si chiama Challenger Graphite Edition ed è composta da tre semintegrati con letto a scomparsa sul living, soluzione tra le più apprezzate del momento. Il look esterno è decisamente accattivante e si avvale di un'elegante colorazione grigio antracite metallizzato dell'intera cabina, a cui si accompagna una grafica vivace e giovanile. I fascioni sottoscocca sono bianchi, altra particolarità, e quale elemento distintivo della serie è stato ideato un logo specifico in rilievo. Anche l'interno presenta caratteri di esclusività, grazie a una tinta del mobilio simile ai veicoli della serie Prium e alla cucineria completamente rinnovata. Nuovi sono anche i laminati lucidi dei piani di tavoli e cucine e il rivestimento dei pavimenti, a larghi listoni e in netto e piacevole contrasto con le tonalità del legno dei mobili. È però nelle dotazioni di serie che emerge il carattere di questi nuovi veicoli. Innanzitutto quelle della base meccanica, affidata al telaio del Fiat Ducato a carreggiata posteriore allargata con motorizzazione 130 o 150 CV (quest'ultima in abbinamento con l'ESP e disponibile da maggio), che può contare su climatizzatore, doppio airbag e regolatore di velocità, ma anche su chiusura centralizzata, alzacristalli elettrici e specchi retrovisori esterni con dispositivo di sbrinamento, cruscotto Techno con inserti in alluminio, radio CD con comandi al volante. Non meno interessante l'allestimento della cellula, che annovera il doppio portellone per il garage e il tetto antigrandine, i sensori di retromarcia, l'oblò panoramico e lo Skyroof (tettuccio apribile) sui cupolini. Le fodere dei sedili della cabina di guida sono in tessuto coordinato con le cuscinerie della cellula, per il televisore LCD è presente una comoda slitta a scomparsa e le padrone di casa possono contare sul maxi frigorifero da 190 litri con cella freezer separata (serie 8 AES) e sul forno (quest'ultimo solo per i modelli Mageo). I vetri della cabina di guida sono oscurabili con tende plissettate scorrevoli e i tavoli sono dotati di sostegno telescopico ad azionamento elettrico, mentre gli armadi dispongono di illuminazione. I nuovi modelli della serie Graphite sono



il Genesis 56 e i Mageo 119 EB e 139: i primi due ricalcano le piante di modelli già esistenti a catalogo, mentre il Mageo 139 (ottenibile su richiesta) presenta una soluzione abitativa inedita. Il Genesis 56, sei posti letto e cinque omologati durante la marcia, per una lunghezza complessiva contenuta entro i sette metri, presenta un layout tra i più apprezzati dal pubblico, in virtù del matrimoniale regolabile in altezza (dispositivo EasyBed) disposto trasversalmente su garage e del living affidato a semidinette e divanetto laterale. La toilette presenta la classica soluzione, cara al costruttore francese, con box doccia ottenibile con un intelligente sistema di antine scorrevoli, mentre la cucina è posizionata di fronte all'ingresso ed è di forma angolare. Il Mageo 119 EB, cinque posti letto e

quattro omologati in marcia, per una lunghezza di 749 cm, si presenta invece con letto a penisola di derivazione nautica, anche questo regolabile in altezza su garage, toilette e doccia in locali separati, cucina ad L e dinette angolare con divanetto laterale.

Il Mageo 139, stessa lunghezza e medesimo numero di posti del modello 119 EB, propone un'uguale soluzione per quanto riguarda living, cucina e servizi, ma differisce per la zona notte posteriore, affidata a due letti gemelli trasformabili in letto matrimoniale.

Da segnalare che i due modelli più grandi impiegano come impianto di riscaldamento una caldaia Webasto Dualtop da 6000 Watt a gasolio con boiler integrato, mentre il Genesis 56 adotta una caldaia da 4000 Watt alimentata anch'essa a gasolio, ma con boiler a gas.

CONCORDE presenta Credo Emotion 831

Alla fiera CMT 2012, Concorde ha presentato la pianta classica 831 anche per la serie Credo Emotion. Il modello è proposto in due versioni: Credo Emotion 831 L con letti singoli longitudinali e Credo Emotion 831 M con letto centrale posteriore

Arriva la pianta dell'831 anche sulla gamma Credo Emotion proposta nelle versioni con letti gemelli in coda "L" e con letto centrale posteriore "M". Entrambe le varianti sono costruite di serie come motorhome a tre assi con il collaudato telaio ribassato AL-KO su base Fiat Ducato. Già nella versione di base, il veicolo dispone della meccanica con potenza di 148 CV e convince con un comportamento e prestazioni su strada eccellenti. Inoltre, grazie al nuovo motore Euro 5, il veicolo ha un impatto minimo sull'ambiente e, con massa complessiva da 5 tonnellate, non delude nemmeno per quanto riguarda il carico utile.

Con una lunghezza della scocca di 8,33 metri, questo lussuoso motorhome offre tutto il comfort che il prestigio del marchio Concorde promette. La serie Credo convince grazie a un allestimento degli interni che generalmente è associato soltanto al segmento premium più alto. Il "One Level Concept", coronato da gran successo, crea un'impressione di continuità degli spazi e generosità dalla cabina di guida fino alla zona posteriore del veicolo. Nell'uso quotidiano il "One Level Concept" crea certamente un altro elemento di confort in quanto l'insidiosa "trappola che fa inciampare" non esiste più.

All'interno si capisce subito che anche con il Credo Emotion il cliente non deve rinunciare alle comodità. La serie Credo mantiene le stesse caratteristiche già proprie dei grandi modelli di Concorde. Anche nella riedizione di questa pianta, infatti, sono di serie tanto il doppio pavimento continuo e privo di gradini, quanto il riscaldamento ad acqua calda e la concezione innovativa e collaudata delle pareti firmate Concorde.

Anche la zona cucina è caratterizzata da un perfetto connubio fra qualità e funzionalità, soddisfacendo le esigenze più elevate. Quanto a ergonomia e design, il fornello a tre fuochi, il rubinetto miscelatore monocomando e il piano di lavoro in Corisan con lavello integrato al suo interno, aprono nuovi orizzonti in questa categoria. I numero-



si e ampi spazi di stivaggio al di sopra e sotto l'area di lavoro evidenziano la funzionalità della cucina.

I camper della serie Credo offrono il massimo comfort anche nella zona notte. Oltre alle due varianti della nuova pianta con letto posteriore, anche il letto basculante abbassabile, disponibile come optional, offre un comfort abbondante per la notte. La caratteristica che li accomuna è il sistema letto "Concorde Comfort Plus" che, grazie a un perfetto abbinamento fra rete a doghe e materasso in schiuma a freddo, garantisce un sonno

ristoratore. I numerosi spot a led e l'illuminazione secondaria rendono il comfort nella zona notte perfetto.

Come in tutte le gamme Concorde, l'impianto elettrico del veicolo è collocato nella zona del garage posteriore, facilitando così l'assistenza e la manutenzione e aggiungendo un ulteriore elemento di comfort. Grazie a un intelligente sistema d'installazione delle batterie, dei dispositivi di protezione e degli eventuali invertitori, non è più necessario smontare le strutture all'interno del veicolo per poter eseguire lavori di manutenzione.

CARAVELAIR si tinge di Blue

Caravelair rilancia la Antarès Luxe 416 in edizione limitata e presenta una nuova gamma entry level con due modelli: Blue C 400 e Blue C 476

Nasce in casa Caravelair la nuova gamma di caravan Blue C, al momento declinata in due modelli e contraddistinta da una nuova grafica esterna in stile codice a barre, finestra anteriore di serie e tessuti delle tappezzerie in microfibra. Il modello C 400, lunghezza fuori tutto di 586 cm per quattro posti letto, dispone di letto matrimoniale trasversale nella zona anteriore, dinette classica trasformabile a centro veicolo e cucina e toilette in coda. Il modello più grande, la Blue C 476, presenta una lunghezza totale di 666 cm e si rivolge principalmente alla famiglia, forte di un layout che le consente di garantire sei posti letto. Anch'essa dispone di matrimoniale fisso anteriore e dinette classica trasformabile al centro, ma differisce per il blocco cucina, contrapposto al living, e per l'aggiunta dei letti a castello trasversali in coda. Per quest'ultimo modello è disponibile un apposito pacchetto di accessori, comprensivo di climatizzatore Telair, frigorifero da 150 litri con cella freezer separata, gavone portabiciclette e porta zanzariera, del valore di 1.600 euro Iva inclusa. I prezzi sono estremamente competitivi: di 9.290 per la Blue C 400 e 11.590 euro per la Blue C 476, Iva compresa franco fabbrica. Su entrambi i modelli la stufa è optional e le toilette sono prive di piatto doccia. E ritorna Antarès Luxe 416, una caravan compatta per famiglia in edizione limitata. La lunghezza fuori tutto è di 586 cm e i posti letto sono quattro, grazie alla grande dinette trasformabile anteriore e ai letti a castello trasversali in coda; i servizi sono posizionati a centro veicolo. Ricca la dotazione di serie, che comprende stufa, piatto doccia, maxi-frigorifero da 150 litri, gavone portabiciclette e ruota di scorta.



Olanda, Leeuwarden



**In Olanda e Germania
con tanta voglia di campeggiare**



“Citycamps”: 16 campeggi di nascita recentissima che si trovano vicino alle più belle città dei Paesi Bassi e delle Fiandre.

In Baviera oltre 2.000 gli appuntamenti tra feste, spettacoli e originali iniziative per adulti e bambini

Testo di Riccardo Rolfini

Olanda, il paese delle biciclette, dei mulini a vento e dei formaggi, dell'arte e della cultura, dei canali e delle dighe, apre questo nuovo CALENDOSCOPIO EUROPEO 2012 all'insegna dei fiori più belli del mondo e della novità più golosa per i nostri camperisti, la nascita della catena di strutture rurali battezzate "CITYCAMPS". Sono 16 campeggi, di nascita recentissima, che, alleati fra loro, si trovano vicino alle più belle città dei Paesi Bassi e delle Fiandre. Offrono un'occasione unica per vivere appieno la città e le bellezze naturali in soggiorni brevi e lunghi.. Dispongono di strutture per i camper e offrono anche il noleggio di tende e casette. Alcuni forniscono anche sacchi a pelo, lenzuola e prima colazione. Sono dotati di ottimi collegamenti con i mezzi pubblici ma anche di biciclette a nolo e di attrezzature tecnologiche d'avanguardia. Ogni Citycamp dispone di negozi e sportelli informativi con brochure nelle varie lingue. Tra le 16 strutture modernissime, quelle più gettonate sono vicino ad Amsterdam, Brema, Delft, Eindhoven, Groningen e Nijmegen. Tramite il sito www.citycamps.com si ricevono info e l'opuscolo con i 16 complessi. Per prenotare il posto: www.citycamps.com/en/online-booking.

Ora che sappiamo dove fermarci, andiamo a conoscere tutti i maggiori obiettivi cui mirare nella nostra avventura olandese. Partiamo subito per FLORIADE-VENLO, al centro di un quadrato autostradale e ferroviario che ha come angoli olandesi MAASTRICHT e EINDHOVEN, e tedeschi a DUSSELDORF e WEEZE. Gli aeroporti sono collegati da Ryanair con quelli di Bergamo, Pisa e Roma, Treviso e Bologna, mentre il viaggio su gomma è comodo e veloce grazie al sistema autostradale belga-tedesco. VENLO, al confine con la Germania, si sta preparando da sei anni per offrire una FLORIADE senza precedenti con la presenza di un centinaio di Paesi, aziende orticole e organismi pubblici di tutto il mondo. Dal 5 aprile al 7 ottobre, si ammireranno non solo i fiori più belli, ma anche piante, alberi, frutta e verdura provenienti da ogni parte del pianeta. Il tema dell'edizione 2012: "Essere parte del teatro della natura, avvicinandosi alla qualità della vita". Sarà il regno dei sensi, vista, olfatto, tatto, gusto e udito, ma anche dell'arte, grazie alla presenza creativa del ►



Olanda, Leeuwarden - Canale di sera

► designer olandese Jantaminiau, che creerà opere uniche nel mese di maggio.

FLORIADE sarà godibile anche dall'alto grazie alla nuova funivia, attrazione unica nel suo genere nella piattissima Olanda, che, dalle sue 42 cabine a 30 metri di altezza, sorvolerà il parco in dieci minuti.

Altra novità, l'apertura di VILLA FLORA che, restaurata e inaugurata a fine 2011, sarà una delle strutture icone del parco di FLORIADE 2012, con la sua impressionante architettura e le straordinarie mostre di arte floreale "Green emotion", le esposizioni di altri paesi, tra cui Giappone, Israele e Buthan, e le creazioni ideate, giorno dopo giorno, da compositori e artisti floreali.

La regione è nota anche per i giardini dei suoi castelli, come quello di ARCEN che possiede il più grande roseto d'Olanda e il Giardino acquatico orientale, o quelli di APPELTERN, con oltre



Olanda, Villa Flora

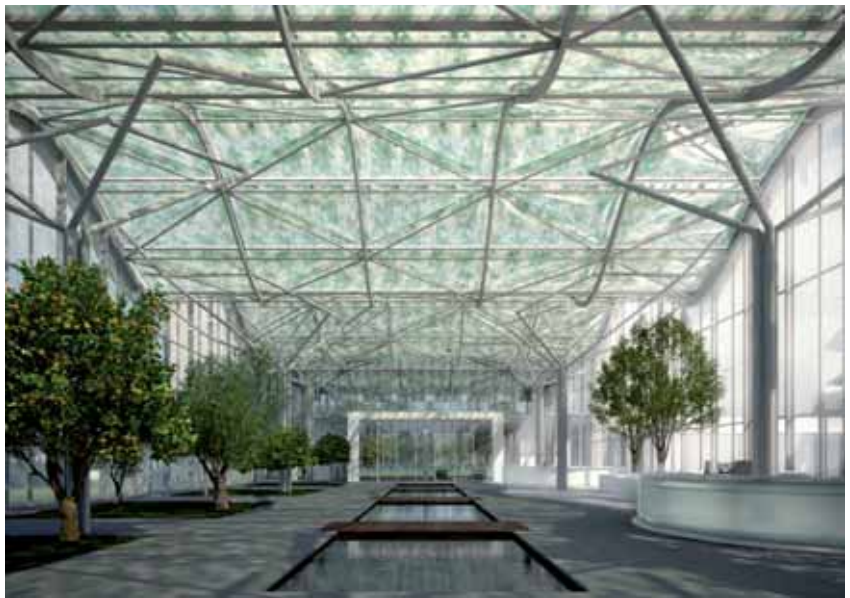
190 esempi di giardini, che cambiano ogni giorno grazie all'installazione di piante e prodotti sempre nuovi. Nei dintorni della FLORIADE, in una regione luminosa da scoprire in bicicletta, costeggiando la Mosa o le dune, si scoprono laghi e parchi, paesi tranquilli e incantati e la piccola capitale della regione, VENLO, ricca di negozi, accoglienti caffè, ristoranti e musei, opere d'arte monumentali e antichi palazzi. Info e prenotazioni nella zona di FLORIADE visitando il sito www.coolbreaks.com ; per info sulla manifestazione: www.floriade.com

Con l'arrivo della Primavera, fiori e formaggi sono in festa in tutta l'Olanda. Grandi manifestazioni che culmineranno, in tutto il Paese, nelle sere del 29 e 30 aprile, nei giorni del compleanno della regina Beatrice, con gare sportive, giochi, eventi musicali e mercatini gastronomici e di ogni tipo.

Il nostro mini-tour dei Paesi Bassi si conclude nella storica regione della Frisia, sul Mare del Nord, a LEEUWARDEN, raggiungibile dalla capitale AMSTERDAM percorrendo i trenta chilometri sul dorso della spettacolare diga di AFTLUITDIJK, con lo sguardo che si perde nel grande specchio del mare. Qui in inverno si può assistere alla favolosa gara sui pattini che parte dal capoluogo e tocca, sui canali ghiacciati, undici città. Unica condizione per la corsa, lo spessore del ghiaccio che deve essere almeno di 15 centimetri. In quell'occasione, le undici tranquille cittadine ►



Olanda, Floriade 2012 - Green Engine



Olanda, Floriade 2012



Olanda, Citycamps Agnietenberg Zwolle



Germania, Haardt Schloss - Rolf Schadler

► della Frisia si animano in modo straordinario, fra incontri e feste che durano dalle 5, orario di partenza della gara, fino a notte. Leeuwarden si sveglia da un sonno secolare che si gusta negli altri giorni dell'anno, in un'atmosfera senza tempo, girando a piedi, in bicicletta o in barca, fermandosi nei buoni e tranquilli caffè, nelle gioiose birrerie, ristoranti gastronomici, bottegucce deliziose, chiese e musei, come quello della Frisia, che contiene una sala dedicata a MATA HARI, la mitica spia-ballerina qui nata a fine '800. Il museo presenta, nel settore dell'etnologia, i costumi indossati sulla scena da Margaretha Geertruida Zelle, nota come Mata Hari ("Occhio del giorno" in malese, nome datole in Indonesia dove studiava danza). La bella spia, fucilata dai francesi nel 1917 per aver fornito informazioni militari ai tedeschi, è ricordata in vari modi nella sua città natale, nella casa della sua fanciullezza, in quella in cui visse e in una statua, eretta nel centenario della nascita, e che la immortalava in un passo di danza. Veramente deliziosa la passeggiata alla ricerca delle



Germania, Neustadt-Gimmeldingen-Herbst - Rolf Schadler

tracce della bella spia ballerina, dei palazzi e delle stradine in cui si affacciano case dalle imposte colorate, chiesette e palazzi secolari, negozi dove i formaggi la fanno da padrone.

Info: Ente nazionale olandese per turismo e congressi: tel. 02 76020252, sito: www.holland.com

GERMANIA

Nella terra dei Nibelunghi un 2012 ricco di eventi curiosi, storici, culturali, gastronomici e sorprendenti. Partiamo da BAMBERGA, in Baviera, dove si celebrano i mille anni dell'imponente Duomo che domina il centro storico patrimonio mondiale dell'Unesco. Il cuore della

città, esteso, antico e originale, è un invito a passeggiate romantiche e culturali, alla ricerca dei luoghi della famosa regina CUNEGONDA, santa e moglie dell'imperatore di Germania Enrico II, vissuta all'inizio dell'Anno Mille. Un borgo giovane, animato da birrerie e luoghi di incontro, "flaneries" seguendo il fiume Meno che, lento e sinuoso, attraversa il bellissimo centro storico. Bamberg o Bamberga ci riporta anche all'edizione tedesca della grande festa della Floriade olandese grazie alla sua grande mostra florovivaistica all'Erba-Park dal 26 aprile al 7 ottobre. Oltre duemila gli appuntamenti, tra feste, spettacoli, rassegne tematiche e originali iniziative per adulti e bambini. Bamberga ha sempre avuto il pollice verde ed è nota in tutta Europa per i suoi storici Orti, situati in pieno centro e che offrono carote, cipolle, verdure varie, erbe aromatiche, fiori, semi e piante. Da visitare anche il curioso Museo dedicato a questi prodotti sulla Mittelstrasse.

LIPSIA E NORIMBERGA, come Bamberga al centro della Germania, celebrano, quest'anno, due avvenimenti culturali di grande richiamo. A Lipsia, nella chiesa di San Tommaso, di cui Bach è stato direttore musicale, fitto calendario di concerti, mostre e incontri in ricordo degli 800 anni del celebre Coro di voci bianche Thomanerchor. Dal 7 al 17 giugno, invece, tradizionale BACHFEST dedicata al grande musicista morto a Lipsia nel 1750. NORIMBERGA, invece, celebra nel 2012 uno dei suoi

figli più famosi: Albrecht Durer, con la più importante mostra tedesca negli ultimi 4 decenni. Al Museo nazionale, dal 24 maggio al 2 settembre sarà mostrata l'opera del "Giovane Durer", accompagnata da concerti, visite guidate e altre iniziative.

Una regione che non ti aspetti è la RENANIA- PALATINATO, fra l'Alsazia francese e le città tedesche di Magonza e Heidelberg. Una regione percorsa da inaspettate Strade dei vini e dei sapori, fra musei e castelli del Reno, dove Celti prima e Romani poi hanno dominato il territorio. Ma stavolta parliamo di vino, di cibi, di patate straordinarie, di asparagi bianchi del Pfalz, di salsicette affumicate (sauschwanzle), di fragole e di

insaccati (saumagen), di brezel, il cibo più antico del mondo, e di tanti dolcetti, ma anche di favole nei boschi e lungo il grande fiume. Partiamo da NEUSTADT, a sud di Francoforte, e riconosciuta "capitale del vino" di uve germaniche, e dalla città SLOWFOOD DEIDESHEIM, per andare alla scoperta di magnifici Riesling, Pinot neri e di vendemmie tardive, che danno i singolari Eiswin, i vini di ghiaccio. Strade riposanti e golose fra botti, bottiglie e villaggi-osterie dalle case a graticcio, fino a fare trekking fra i vigneti, a piedi o in bicicletta, e sostare anche per una sola notte in aziende aperte e accoglienti. Numerose anche le "taverne storiche", come quella del castello di Heidelberg ►



Germania, Fontana della Elwetrische



Germania, Rebenblick-karl-hoffmann

On the Road

► che conserva una gigantesca botte dipinta, o quello di Bad Durkheim, sempre sulla Deutsche Weinstrasse, che ospita al suo interno un noto ristorante. A settembre, la festa del vino più vivace della zona, a Wurstmärk dove le regine sono le salsicce, che dominano i mercatini gastronomici locali. Con la passione per i vini, il Palatinato ha creato anche un singolare Weintheater, con attori che ambientano le loro performance artistiche fra i vigneti. Fra un brindisi e l'altro non potevano mancare leggende e favole. Ed ecco quella, straordinaria, di "Tritsche", il mitico uccello-donna protagonista della incredibile "Fontana della Elwetrische", al centro della piazza di Neustadt. Di struttura curiosa, il monumento è composto da dieci colonne con altezze diverse, a rappresentare la città con i suoi nove villaggi. Sulla sommità della colonna più importante, nei panni del mitico uccello, dalla cui bocca scende ottima acqua, fa capolino il sindaco. La storia del "Tritsche", timido, con le ali ma non per il volo, grande come un pollo con bocca e seni

muliebri, va indagata in loco, nei boschi attorno alla città, e fra gli abitanti che alle vostre domande risponderanno con una risata.

E, finalmente, eccoci a BERLINO e alla vicina città di POTSDAM. La capitale tedesca festeggia il 300° anniversario di Federico il Grande, re di Prussia nato nel 1712, uomo colto e amante delle arti oltre che monarca versatile e grande costruttore di castelli e giardini, come quelli di SANSsouci, a Potsdam. Proprio il Neues Palais e parco barocco, dimore estive del re, ospiteranno dal 28 aprile al 28 ottobre una grande mostra dedicata all'epoca di Federico, suddivisa in dodici temi. Sarà anche l'occasione per conoscere almeno alcune delle 70 sale del castello, finora chiuse al pubblico, e aggirarsi nel Parco, dotato di una decina di postazioni esterne da dove, dal 19 al 22 luglio, si potrà assistere a originali spettacoli equestri in costumi barocchi, intitolati "Il carosello di Sanssouci". Ma torniamo a Berlino per un "amarcord" sui 40 anni della città divisa, ad oltre vent'anni dalla caduta

del Muro. Partiamo dai restauri dell'imponente torre della televisione svettante a 368 metri d'altezza vanto spettacolare della DDR, ben visibile da Berlino Ovest. Il ristorante girevole a 207 metri è sempre molto gettonato. I lavori per rifare il trucco a "Telespargel" (tele asparago) come lo chiamavano i tedeschi dell'Est, stanno terminando proprio in marzo. Il passato recente rivive anche nel "Palazzo delle lacrime", il padiglione a vetrate adiacente alla stazione di Friedrichstrasse, dove, ai tempi della DDR, i visitatori occidentali si accomiavano da amici e parenti al termine della visita a Berlino Est. All'insolita location è dedicata fino a settembre la mostra "Esperienze di confine" con documenti angosciosi sui passaggi di frontiera fra Est e Ovest. In mostra, telecamere e specchi segreti che spiavano chi arrivava e chi partiva, divise da "vopos" di frontiera, e altre nefandezze!

Info: German National Tourist Office Milan, mail: office-italy@germany.travel ■



Germania, Bamberg: "Little Venice"



Germania, Berlin: Charlottenburg Palace



Germania, Potsdam: New Palace in the park of Sanssouci

Avignone - Palazzo dei Papi



Avignone: un grandioso paesaggio urbano



Nel cuore della città un incomparabile complesso architettonico è inserito tra i monumenti patrimonio mondiale dell'umanità Unesco

Destinazione ideale per una gita in Provenza, nobile città medievale, cuore della cristianità in un secolo delicato e cruciale, Avignone si presenta oggi nel suo dipartimento di Vaucluse come una città solenne e nel contempo disinvolta, ricca di cultura e di arte di vivere. Con un ponte da leggenda e il famoso Palazzo dei Papi, le mura intatte dei palazzi del diciassettesimo e diciottesimo secolo in tutta la città vecchia, giardini ariosi, chiese e musei di incredibile bellezza, Avignone sorprende i visitatori anche per l'atmosfera rilassata che vi si respira. Passeggiare nella città vecchia è nello stesso tempo un'attività piacevole e culturalmente intrigante. Si alza lo sguardo su monumenti che trasudano storia e vengono alla memoria momenti fondamentali della storia d'Europa: non solo lo spostamento del Papato ad Avignone durante il 1300, ma anche le vicende personali, sentimentali e poetiche di Francesco Petrarca. Qui, nella cattedrale di Avignone, il poeta conobbe Laura, divenuta per lui sinonimo stesso dell'amore e della dedizione assoluta. Poco lontano da qui, vicino alla fonte di Vaucluse, il poeta la rivide con i capelli sciolti e la immaginò cosparsa di una pioggia d'oro, dedicandole una delle sue poesie più celebri. Ma torniamo in città senza farci distrarre troppo da memorie letterarie e percorriamo un itinerario ideale che tocca tutti i monumenti principali di Avignone.

Innanzitutto i due luoghi dichiarati "Patrimonio dell'Umanità" dall'UNESCO: il Palazzo dei Papi e il Ponte Saint Bénézet.

Il Palazzo dei Papi è il simbolo della potenza dell'Occidente cristiano nel XIV secolo. Edificato in meno di vent'anni a partire dal 1335, rappresenta l'opera di due papi, Benedetto XII e il suo successore, Clemente VI, durante il periodo passato alla storia come "Cattività Avignonese" per indicare l'esilio del Papato da Roma, sua sede storica.

Il complesso è il più importante palazzo gotico del mondo (basti pensare che occupa 15 000 metri quadrati di superficie, pari a 4 cattedrali gotiche), e offre ai visitatori più di venti aree, dove si sono svolti eventi che hanno avuto ripercussioni a livello mondiale, tra cui gli appartamenti privati dei Papi e i meravigliosi affreschi eseguiti dall'arti- ►

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti



Avignone - Palazzo dei Papi

no della cristianità, con Roma sottoposta a lotte intestine e il papato in difficoltà nei suoi rapporti con il re di Francia, fu eletto papa il francese Clemente V, allora arcivescovo di Bordeaux, che decise di non recarsi nella sede tradizionale, ma di installarsi in maniera provvisoria ad Avignone. Era il 1305. Il papato rimarrà ad Avignone fino al 1377, ospitando 7 papi e 3 antipapi. In questi anni la piccola, tranquilla Avignone divenne improvvisamente il centro del mondo cristiano, richiamando politici, artisti, banchieri, in grado di trasformare l'antico palazzo episcopale in una residenza adatta al papato.

I lavori del "palazzo vecchio" di Benedetto XII iniziarono nel 1335 con la costruzione del mastio all'esterno del palazzo, noto come "la Tour des Anges"; fu quindi costruita la Grande Cappella, parallela alla Cattedrale Notre-Dame des Doms. Dal 1338 al 1342, vennero demolite e ricostruite le varie ali del palazzo, situate attorno ad un chiostro fiancheggiato da due potenti torri, che creavano l'impressione di un'austera e potente fortezza. Nel 1342, dopo la costruzione della Torre Garde-Robe, addossata al lato meridionale della Torre des Anges, Clemente VI intraprese nel 1344 "l'Opus Novum", dalla sala della Grande Audience, sormontata dalla Grande Cappella. La costruzione dell'ala dei Grands Dignitaires, a squadra, ha creato un ampio ed imponente Cortile d'Onore. La volontà di difesa divenne meno visibile, le facciate più eleganti. All'interno, abbondano volte ad ogiva e sculture. In questo ambiente lavorò sin dal 1343 Matteo Giovannetti, pittore viterbese, dirigendo artisti venuti da tutta Europa e in meno di trent'anni Avignone diven-

► sta italiano Matteo Giovannetti. Il complesso presenta una teoria di torri, corti, appartamenti, cappelle costruite intorno alla chiesa di Notre Dame de

Doms che si distingue per l'unità architettonica unica nel suo genere. Tutto cominciò all'inizio del XIV secolo, quando durante terribili scontri all'inter-



ne una delle più belle corti d'Europa. Dopo la partenza dei Papi, la Città Stato di Avignone ed il Comtat Venaissin rimasero di proprietà della Santa Sede ed il Palazzo servì da residenza a legati e a vicelegati italiani fino all'annessione di questi territori alla Francia, nel 1791, durante la Rivoluzione. Saccheggiato durante questo periodo di disordini, fu quindi utilizzato come caserma fino al 1906, quando, ritornato alla città di Avignone, cominciarono i restauri. Nel 1995 il Palazzo e il centro storico di Avignone sono stati classificati Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Se è vero che il Palazzo dei Papi accoglie più di 650.000 visitatori all'anno e fa parte dei 10 monumenti più visitati di Francia, bisogna però dire che il periodo di maggior richiamo è senz'altro la stagione estiva, quando si svolgono nel Cortile d'Onore del Palazzo le rappresentazioni del Festival di Avignone, fondato da Jean Vilar nel 1947.

Il Palazzo dei Papi di Avignone non è solo storia e cultura, ma anche piacere del gusto e della gola. La Bottigliera del Palazzo dei Papi, situata nella sala dell'artiglieria, offre dal 1999, una selezione di circa cinquanta tipologie di vini e uno spazio conviviale nel quale i sommeliers sono a disposizione 365 giorni l'anno. I vini prodotti sulle rive del Rodano sono rinomati fin dal Medio Evo, e hanno conquistato un posto di rilievo tra i grandi DOC francesi.

La Bottigliera del Palazzo dei Papi è sostenuta dall'Interprossion dei vin DOC Côte du Rhône e Vallée du Rhône, di cui Avignone è la capitale e offre degustazioni e possibilità di acquistare i migliori vini del territorio Côtes du Rhône a prezzo di produzione.

C'è anche un Palazzo segreto: ogni sabato e domenica, da settembre a fine maggio, è possibile fare una visita guidata appassionante di luoghi solitamente chiusi al pubblico. Un'occasione per ammirare gli scavi più recenti, apprezzare la tranquillità dei giardini nascosti, entrare nell'intimità della vita dei pontefici che hanno soggiornato qui. Un brunch, accompagnato dai vini delle Côtes du Rhône verrà servito sulla terrazza dei Grandi Dignitari. Il sabato alle 12h30 e la domenica alle 10h30 (Prenotazione obbligatoria). Palazzo dei Papi www.palais-des-papes.com

Dopo la pausa golosa, ecco a pochi passi dal Palazzo/Fortezza, i magnifici giardini nel rocher des Doms, da cui si gode un panorama straordinario sul Ponte di Avignone, il Rodano, la vigna ►



Avignone - Palazzo dei Papi, particolare



Avignone - Palazzo dei Papi

On the Road



Avignone - Centro storico



Avignone - Centro storico



Avignone - Finestra istoriata

► du Pape.

Qui si comprende come Avignone offra una ambiente architettonico unico, classificato dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità: l'insieme è costituito da Pont Saint-Bénézet, Remparts, il Museo del Petit Palais, la Cathédrale des Doms, i Giardini des Doms e da impressionanti muraglie su cui si stagliano le quattro gigantesche torri del Palazzo dei Papi.

Ovviamente tutti riconosceranno nell'antico Pont Saint Bénézet, il "Pont d'Avignon" reso celebre dalla popolare canzone. Ma non tutti sanno che questo ponte sul Rodano, durante il periodo del papato, collegava il palazzo alle residenze cardinalizie costruite al di fuori delle mura vere e proprie del palazzo.

Per chi vuole poi rifugiarsi negli interni, ecco le ricche collezioni dei musei avignonesi, testimonianza della magnificenza conosciuta dalla città con l'istituzione del Papato. Il Museo del Petit Palais, all'interno di un'antica casa arcivescovile dell'epoca di Papa Giovanni XXII (inizio XIV secolo), ospita la collezione Campana di pitture italiane del Medioevo e del Rinascimento. Nelle sale del Museo Calvet è esposta una collezione di Belle Arti con opere di Soutine e Manet, mentre il Museo Angladon, che si trova in un hotel particulier della città vecchia, presenta al pianterreno i capolavori del XIX° e XX° secolo (Degas, Van Gogh, Cézanne, Picasso) e al primo piano le collezioni di oggetti d'arte, mobili e quadri dei grandi maestri.

www.petit-palais.org

www.musee-calvet-avignon.com

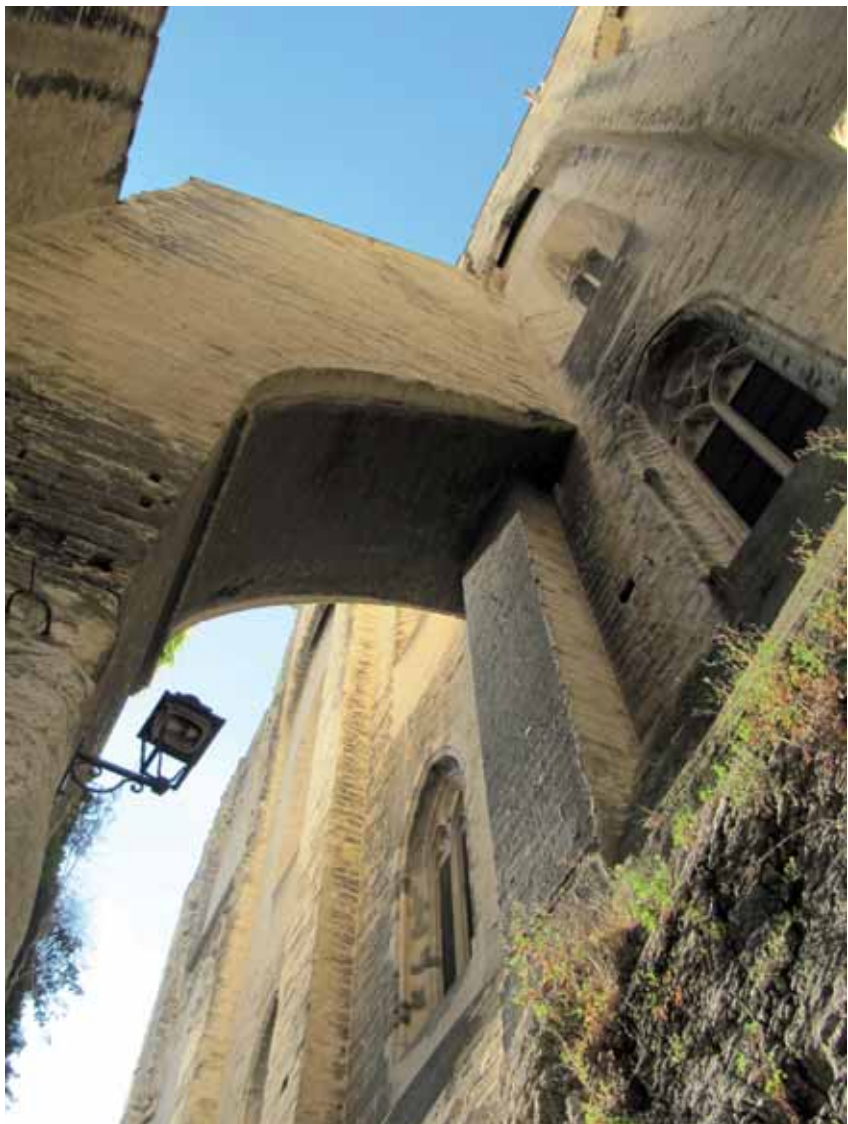
www.angladon.com

www.avignon-tourisme.com

Paradisi naturali

Dalla cultura alla natura. Nei dintorni di

Avignone si distendono due magnifici parchi naturali. Il Parco Naturale Regionale del Queyras si estende in





Avignone - Bottigliera Palazzo dei Papi

sette comuni tra i quali Saint-Véran, il comune più alto d'Europa. Incuneato verso la frontiera italiana, il parco offre un tipico paesaggio montano e paesi tra i più belli delle Alpi, dalle tradizioni culturali molto forti. Nel suo territorio si trovano le pendici del Monviso, la cui vetta è sul versante italiano. Il territorio è oggi conosciuto soprattutto per le possibilità di sport all'aria aperta, sci in inverno ed escursioni a piedi in estate. Un capitolo a sé merita il ciclismo: nel parco si trovano infatti due dei passi alpini più celebri del Tour de France, il Colle dell'Agnello verso l'Italia e il Col de l'Izoard verso Briançon.

www.pnr-queyras.fr

Il Parco Naturale del Luberon, inserito nella Rete Mondiale di Riserve della Biosfera dell'UNESCO, comprende 72 comuni nel dipartimento di Vaucluse e Alpi d'Alta Provenza, e ospita 1.500 specie vegetali, 135 specie d'uccelli, 2.300 specie di farfalle: il parco del Luberon, in un'area fortemente abitata, presenta una grandissima varietà di territori, flora, fauna. Lungo le pendici del Massiccio del Luberon si succedono ambienti diversi: garrigue (macchia mediterranea), praterie alpine, boschi di querce e larici, falesie e gole scavate da fiumi impetuosi rappresentano un territorio di passaggio tra gli ultimi anfratti alpini e le pianure provenzali. ■

www.parcluberon.fr

www.hautes-alpes.net

Aree di sosta:

www.provenceguide.it/campingavignon/avignon/detail.aspx

Tra arte e tecnologia

La regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra è un vero e proprio museo a cielo aperto. Ecco allora l'ultimo ritrovato della tecnologia: l'applicazione GalleryPaca, disponibile gratuitamente in italiano e scaricabile per iPhone e Android, che offre un itinerario a scelta tra i 50 luoghi che hanno affascinato i grandi maestri.

La forza e lo splendore della natura, l'intensità della luce, la brillantezza dei colori hanno reso questa regione il luogo dei "pittori di paesaggio", come Cezanne, Dérain e Van Gogh. L'applicazione può dunque aiutare ad organizzare il proprio viaggio sulle orme degli artisti, mostrare le opere pittoriche legate all'itinerario che si sta percorrendo, sentire spiegazioni sulle opere e scoprirne i segreti.

Tra gli itinerari previsti c'è anche Il Palazzo dei Papi ad Avignone, collegato alla omonima opera di Signac del 1909.



Avignone - Palazzo dei Papi



Avignone - Giardini sul Rodano

La cabinovia che collega Ponte di Legno al Passo del Tonale



Valcamonica, un soleggiato pianoro paradiso del turismo



La località turistica di Ponte di Legno è situata in provincia di Brescia, all'estremità della Valle e ne rappresenta l'ultimo e, per estensione territoriale, più grande comune

Testo di Rosanna Ogetti

La Valcamonica è la più estesa valle lombarda dopo la Valtellina. Rappresenta il prototipo di vallata fra le più complete evidenziando caratteristiche tipicamente collinari nella prima parte, montane in quella centrale e decisamente alpine in quella più elevata. Deve il proprio nome ai Camuni, popolo retoligure vinto e sottomesso dai Romani, e ha rappresentato in passato una delle vie più frequentate per i rapporti commerciali tra la media pianura padana e l'Europa Centrale. Essendo la zona tipicamente una palude, il fondovalle è stato più volte bonificato sia per permettere la costruzione di nuovi edifici sia, soprattutto prima dell'avvento del turismo, per favorire la coltivazione e la pastorizia.

La località turistica di Ponte di Legno (Pònt in dialetto camuno) è situata, in provincia di Brescia, all'estremità della Valle e ne rappresenta l'ultimo e, per estensione territoriale, più grande Comune. Completamente immersa in un ampio fondovalle, funge da confine tramite il Passo del Tonale tra la Lombardia e il Trentino e tramite il Passo di Gavia fra le provincie di Brescia e Sondrio. Nel 1912 fu nominata dal Touring Club Italiano prima stazione italiana di turismo e sport invernali. E' rimasto leggendario il primo trampolino naturale di salto con gli sci costruito in Europa che venne inaugurato con una gara internazionale nel 1929.

Situata in un soleggiato pianoro a 1258 metri di altitudine è centro turistico montano, estivo ed invernale, considerato capitale indiscussa dell'Alta Valle Camonica.

Verso la metà del secolo scorso Ponte di Legno era – con le sue frazioni – un paese di circa 1800 abitanti nella maggioranza contadini, pastori, alcuni muratori e falegnami per lo più costretti all'emigrazione. In seguito, però, convertì il suo sviluppo nel turismo proprio grazie alle preziose risorse ambientali e l'afflusso di clienti attratti dalla propaganda delle "Acque di S. Apollonia" conosciute già nell'antichità per le positive proprietà terapeutiche.

La località è oggi definitivamente riconosciuta importante e moderna stazione sciistica grazie anche alla presenza del ghiacciaio del Presena che consente anche lo sci estivo. In ►

On the Road

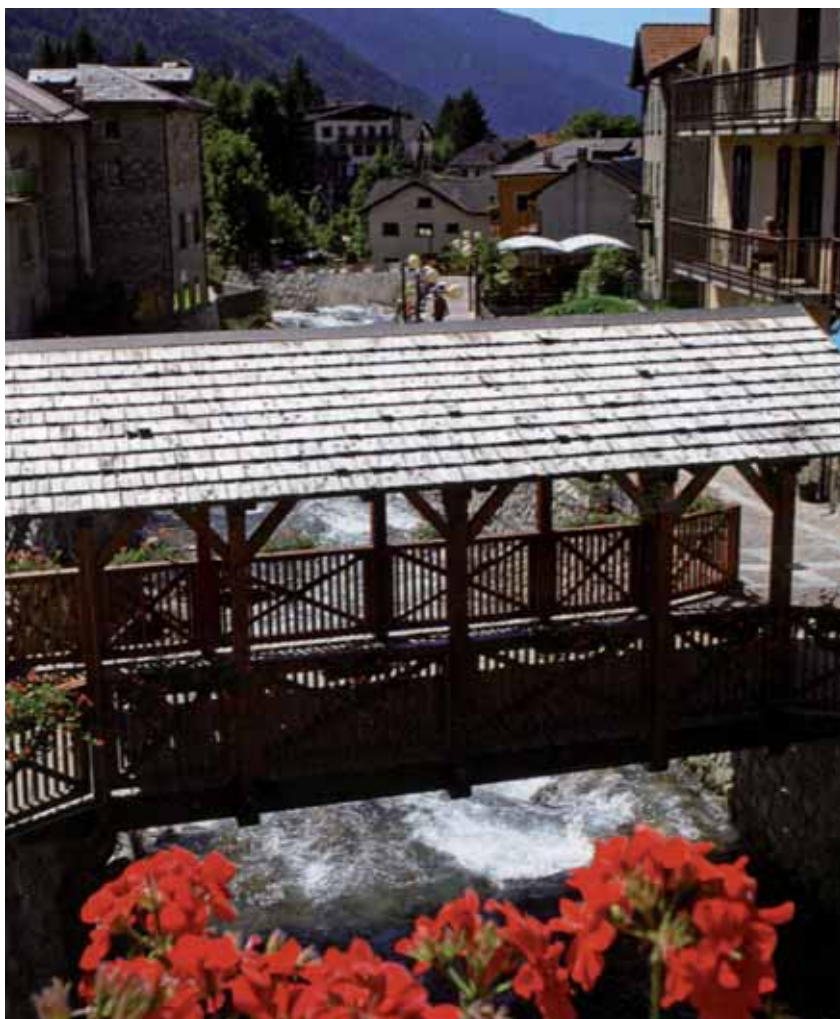
- estate sono possibili escursioni a piedi o in mountain bike nel Parco Nazionale dello Stelvio e dell'Adamello tra boschi, prati fioriti, macchie di rododendri e numerose altre specie botaniche.

Le piste da sci sono piuttosto impegnative e, disegnate all'interno del bosco, sono particolarmente ampie e panoramiche. 32 gli impianti di risalita mentre una cabinovia collega in 15 minuti al Passo del Tonale che con le sue piste relativamente facili e in campo aperto ha visto nascere e generazioni di sciatori. Con un'altra cabinovia si raggiunge il ghiacciaio Presena a quota 3000 metri con tracciati e pendenze impegnativi dove lo sci prosegue fino a primavera inoltrata. La natura, i suoi ampi spazi ed i silenzi della zona si apprezzano praticando sport alternativi e complementari allo sci. Una passeggiata con le ciaspole per esempio proietta in una atmosfera magica ed ovattata mentre una gita su una slitta trainata dai cani husky della Scuola di Sleddog garantisce un'esperienza veramente unica ed originale. In inverno le piste sono dotate di un sistema di innevamento programmato che garantiscono ottima sciabilità.

Dal paese si può ammirare per intero il Gruppo del Castellaccio, costituito dall'omonimo monte, dalla cima Lagoscuro e sempre dalla cima Payer. Salendo invece in Valbione e, di seguito, al Corno d'Aola (circa 2000 m s.l.m.) si domina l'intero paese. Proprio a Valbione "catturano" i turisti un laghetto per la pesca sportiva di trote, un campo da golf a nove buche e un ristorante tipico che propone, ovviamente, piatti che recuperano nei sapori e negli aromi la tipicità alpina del territorio.

L'incantevole isola pedonale di Ponte di Legno offre molteplici opportunità di shopping, di sosta nei vari locali che costituiscono il "salotto mondano" della piazzetta dove sorseggiare un grog in inverno o una fresca bevanda in estate, fino a raggiungere i ristoranti che propongono i prodotti tipici locali della tradizione camuna sapientemente rivistati in chiave moderna.

Con la sua raffinata eleganza è una località che ha saputo mantenere nel tempo il fascino del paese di montagna. Il silenzio e la magia del luogo sono un richiamo irresistibile per coloro che cercano il contatto vero con un ambiente naturale.



La piazzetta di Ponte di Legno

CENNI DI STORIA E DI CULTURA

Il territorio del comune era parte dell'antica Dalaunia che comprendeva anche l'attuale Comune di Temù. La località deve il suo nome dal ponte di Dalegno, l'antico Comune. Tramite l'etimologia del dialetto dalignese è possibile risalire a civiltà e a popoli molto più antichi. Inizialmente si suppone fossero i Celti ad abitare questa zona visti gli stretti legami fra la loro lingua e il dialetto del paese ma, in seguito, giunsero popoli ancora più evoluti dotati della conoscenza dei metalli e delle armi e si presume fossero provenienti dalla piana di Salisburgo. Successivamente il territorio fu poi occupato insieme al resto della valle dai romani.

Ponte di Legno è stata ricostruita dopo le distruzioni subite durante la prima guerra mondiale. Come ad esempio il ponte di legno al centro del paese. L'edificio artisticamente più noto è la

Parrocchiale del 1685 (il campanile è del cinquecento), all'interno l'altare maggiore costituisce un complesso monumentale e compatto con statue imponenti: è la sintesi più matura di tutta la scultura lignea della valle. E' attribuito alla bottega d'intaglio di Domenico e Giovan Battista Ramus mentre il paliotto è invece attribuito a G.B. Zotti.

SPORT

Il comune di Ponte di Legno è dotato di interessanti impianti sportivi come, ad esempio, un attrezzatissimo palasport sede di competizioni internazionali di pallavolo, pallacanestro, tennis da tavolo e karate. E' inoltre provvista di un campo da golf in stile tipicamente alpino con diversi dislivelli da superare. Il campo è provvisto di 9 buche con doppie partenze sia per gli uomini che per le donne. Dotato anche di Putting Green, Picking Green campo pratica con 15 postazioni di cui tre

coperte.

Per quanto concerne lo sport del calcio, il comune ha recentemente costruito un moderno e attrezzato campo da calcio con erba naturale. Ponte di Legno è famosa inoltre per lo sport del ciclismo essendo stata punto di passaggio importante per i ciclisti del Giro d'Italia scesi dal Tonale. Il 29 maggio 2010 qui è arrivata la 20ma tappa nella quale si è praticamente ipotizzata la maglia rosa per Ivan Basso poi vincitore ufficiale il giorno seguente nella cronometro con arrivo all'area di Verona. Per quanto concerne invece il ciclismo su sterrato, l'AdamelloBike ha di recente dotato di segnaletica diversi percorsi di montagna.

Per gli sportivi che non hanno interesse per lo sci o per le escursioni in montagna non mancano campi da tennis, campi giochi comunali, piscina, piste di pattinaggio. ■

L'azienda turistica ha sempre curato parecchie manifestazioni e, in particolare, le Serate Musicali Dalignesi che hanno visto la partecipazione di grossi nomi del concertismo internazionale quali Francois Thiollier, Rudolf Buchbinder e Nikita Magaloff tanto per citarne alcuni. Accanto a tali manifestazioni, notevole successo di pubblico e di critica ha fatto registrare l'iniziativa "Film-Festival", che ha avuto parecchie edizioni, nel corso del quale sono stati presentati non pochi films relativi al tema unificante della "montagna" ed al rapporto uomo-ambiente

CULTURA DELLA BUONA TAVOLA

All'inizio del paese ecco l'hotel-ristorante Mirella condotto da anni con professionalità da Andrea Bulferetti e figli.

Il locale è ormai un "classico" appuntamento per la sua elegante e distensiva atmosfera e per la calda accoglienza della famiglia che lo conduce. La linea gastronomica proposta dimostra pienamente quali sono i modi di intendere e realizzare in chiave moderna e anche innovativa i piatti locali partendo sempre da quanto offre il territorio. L'avvicinarsi del menù segue il ritmo delle stagioni ed esprime piatti gustosi preparati con l'utilizzo di ottime materie prime, seguiti dagli squisiti formaggi di una valle che vanta antica tradizione casearia e dall'alta qualità dei dolci garantiti da un maestro pasticciere che fa parte del team di cucina.

Mirella è anche hotel a quattro stelle dotato di piscina e campo da tennis. Una sensazione di vero calore, di comodità e di intimo benessere è quanto offre l'albergo che affonda le sue radici nella tradizione di famiglia.



Estate a Ponte di Legno

Castello di Pralormo



Un giardino all'italiana, uno stimolo alla fantasia

parte prima



Intrigante percorso attraverso giardini piccoli e grandi alla ricerca di una quiete e serenità provenienti dal contatto con la natura che l'uomo di oggi sta riscoprendo

Testo di Wanda Castelnuovo - Foto dai singoli Giardini

Niente di più piacevole e rilassante che camminare nel verde della natura ammirandone le infinite varietà e sentendone gli intriganti profumi e la voce discreta con cui racconta del suo adoperarsi da sempre per decorare in modo variegato, elegante e utile il pianeta in maniera che tutti gli esseri ne possano fruire. Si sa che l'unico a non essere mai contento è l'uomo per sua natura soddisfatto solo quando lotta per raggiungere qualcosa di nuovo, salvo poi, ottenutala, riprendere l'anelante e avventurosa corsa del vivere cercando. Così, una volta abbandonato il nomadismo e diventato stanziale, ha modificato pian piano il paesaggio utilizzando porzioni di natura non solo per coltivare quanto di edibile conosciuto, ma anche per decorarle seguendo gusti e regole diverse a seconda dei secoli e delle culture.

Non pretendo di insegnare qualcosa sulle diverse tipologie di giardini, ma di imparare insieme a chi legge a riconoscerle sulla base di alcune semplici osservazioni. Si sa dell'esistenza di giardini presso tutte le antiche civiltà: per esempio Persia, Egitto, Grecia, Roma, Bisanzio, Paesi islamici, Cina e Giappone. Nel Medioevo sono i monaci a costruire 'giardini dei semplici' per la coltivazione di erbe officinali e nel XIII secolo i patrizi iniziano a realizzare giardini all'interno delle loro dimore, il cosiddetto *hortus conclusus*, determinando la nascita dell'arte del giardinaggio che trova un'espressione compiuta nelle ville rinascimentali italiane.

Nasce così il **giardino all'italiana** curato, ordinato e caratterizzato da regolarità dei viali - assi prospettici di cui si studiano i panorami - da giardini pensili e scenografiche scalinate e da un'attenzione spiccata verso l'ars topiaria che consiste nel potare arbusti e alberi secondo forme geometriche.

Profondamente influenzato dal precedente, nel '600 il **giardino alla francese**, privo di terrazzamenti a causa del suolo prevalentemente pianeggiante, cura con attenzione viste prospettiche e i *parterre de broderie*: ricami disegnati sulle aiuole con sabbie colorate e piccole siepi di bosso nano.

Del '700 il **giardino all'inglese**, diverso dai precedenti per l'illusorio e apparente aspetto naturale, quasi selvaggio, elimina l'ars topiaria e fonde giardino e paesaggio (*landscaping*) a volte creando false rovine e tempietti: chi lo per-



Gallo Rosso - Maso Oberhaslerhof



Gallo Rosso - Orto barocco del contadino

► corre scoprire continuamente sorprese senza mai giungere a una visione d'insieme.

Antichissimo il **giardino cinese**, risalente a ca. 3000 anni, di cui si conoscono gli stupefacenti parchi imperiali e i raffinati parchi privati: acque, colline, alberi, fiori, corridoi, cortili e tavole con iscrizioni sono armoniosamente distribuiti garantendo al visitatore piacere estetico determinato dalla ricerca di armonia tra cielo e uomo.

Derivato anche dal precedente, il **giardino giapponese** presenta in modo equilibrato gli elementi base cioè pietra, piante e acqua: quattro gli stili tra cui una versione a secco nella quale pietre e ghiaia simboleggiano fiumi, mare e montagne.

Dal passato al presente risulta interessante, facendo un discorso dal micro al macro, scoprire le infinite realtà che l'eclettica Italia offre al riguardo del verde: può essere anche un orto con caratteristiche estetiche tali da divenire un particolare tipo di giardino. Mi riferisco all'Alto Adige dove il gruppo 'Gallo Rosso' comprende realtà autentiche e storiche e insieme intime e raffinate come a esempio, nei pressi Merano, il **maso Oberhaslerhof** (tel. 0473 212396, www.oberhaslerhof.com) che possiede un orto-giardino secolare la cui forma è quella data dai monaci nel XIV secolo. Si tratta di una vera e propria chicca al cui interno Priska Weger coltiva con amore - seguendo metodi naturali, recuperando e custodendo - erbe officinali, ortaggi, piante e frutti non solo comuni, ma che stanno scomparendo: dalla malva verticillata al crisantemo commestibile, al pomodoro che rimane verde anche maturo fino alle carote gialle e a quelle viola e alle cipolle che crescono appese in aria. Come negare la sensazione di piacevolezza e di pace che si provano passeggiando sui sentieri di ghiaia tra infiniti disegni e fragranze del centinaio di varietà vegetali che vi crescono riportando a epoche perdute che non bisogna dimenticare?

Verde privato e pubblico fruibile non in ogni momento da parte di tutte le persone che ancestralmente provano attrazione per la natura e le buone abitudini del passato di cui, deprivate nelle colate di cemento urbane, sentono il richiamo. È pur vero che sempre più vengono coltivati fiori et similia in vasi di terracotta o altro materiale, surrogati dei giardini descritti, ma non basta. Il desiderio e bisogno atavico di toccare, contribuire a

fare e vedere crescere anche qualcosa di edibile c'è sempre stato: pensiamo alle pianticelle di rosmarino, salvia, origano... micro giardini dei semplici che molti conservano gelosamente sui propri balconi.

Ora è nata una nuova sfida, pare dalla Francia, ma comunque rivisitata in Italia da parecchie iniziative tra cui *Ortodamare* (che giocando con i termini esprime non solo amore per questa nuova tipologia di angolo verde, ma ricorda il momento in cui passeggiando in riva al mare è 'spuntata' l'idea): vedere crescere davanti ai propri occhi ortaggi quali pomodori e insalatina, rucola compresa, Ecco allora il sito www.ortodamare.com che presenta un 'Kit' e si prefigge di creare schiere di cittadini-contadini.

Nessuna meraviglia se tali ambizioni sono incrementate dall'arrivo dalla Francia di una nuova razza particolare di gallinella: si può tenere sul terrazzo e offre indubitabili vantaggi in quanto non canta, fa un uovo al giorno e soprattutto tiene compagnia. Niente incremento delle liti condominiali salvo forse qualche protesta se non si tiene ben pulita la 'corte' e chissà una trasformazione dell'architettura urbana in relazione a tali nuove mode. Tali novità stanno dilagando a livello planetario e se ne sentono di tutti i colori.

Nella nostra penisola numerosissimi sono i giardini di ampiezza e tipologia varie di cui alcuni privati, legati ad antiche dimore, e altri pubblici, comunque tutti condizionati dagli alti costi di manutenzione. Allo scopo di favorirne la visibilità attraverso iniziative che aiutino a raccogliere fondi è nato il network *Grandi Giardini Italiani* (www.grandigiardini.it) che in 15 anni di lavoro è giunto a comprendere 83 giardini di 12 regioni oltre al vicino Canton Ticino e a Malta e si è garantito l'appoggio di *sponsor* di rilievo come Bayer, Clabermeteo, Credit Suisse e Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico. Gli aderenti sono privilegiati in quanto iniziative ben pubblicizzate per mezzo di ottime ed esaurienti guide cartacee e del web sensibilizzano l'opinione pubblica inducendola a visitare luoghi in sé fantastici e meravigliosi. Bisogna anche riconoscere che non tutti i proprietari di giardini possono permettersi di investire somme e che oggi, visti i costi della mano d'opera, è difficile e a volte eroico permettersi un giardino.

Difficile pertanto scegliere alcuni esempi dettati comunque da assoluta casualità nella speranza che tutti comprenda-



Gallo Rosso



Ortodamare - semina in terrazzo

no l'impegno nel portare avanti qualsiasi spazio verde che comunque va sempre guardato con ammirazione e rispetto pensando a ciò che sta dietro. In Piemonte, oltre agli amati giardini di Venaria Reale, meno noti risultano i **giardini del Castello di Pralormo (TO)**, appartenente ai Beraudo, famiglia insignita nel '600 del titolo di conte, che vantano nel XIX secolo un personaggio come il conte Carlo la cui madre Anna Maria Tommasina aveva già affidato al Piossasco, architetto dei giardini e botanico, l'incarico di un progetto straordinario, ma mai realizzato. Carlo, diplomatico e politico dell'età albertina, è stato promotore di un intervento di rilie-



Ortodamare - germoglio di pomodoro



Castello di Pralormo

► vo sul castello al fine di trasformarlo in dimora di rappresentanza e sul giardino di rose del XVI secolo, posto a sud, che Xavier Kurten, esperto 'paesaggista' di corte (stava lavorando al parco della Reggia di Racconigi) converte in parco romantico all'inglese elencando, come da autografo conservato, le specie da piantare. Così cedri, aceri, pruni, tassi, tigli, lillà e spiree, posti in modo sapientemente naturale tale da lasciare squar-

ci sullo scenario delle montagne rendono il passeggiare attraverso i sentieri curvilinei ameno in ogni stagione e fresco d'estate in un territorio caratterizzato da una certa aridità. Al riguardo è interessante la presenza di due laghetti che raccolgono le acque piovane utilizzate ancora ora per il giardino senza dovere ricorrere ad altre fonti. A fine '800 vengono aggiunte un'*Orangerie* a due piani con scuderia,

una deliziosa serra in vetro e ferro dei parigini Fratelli Lefebvre e la Castellana, imponente fabbricato rurale; inoltre l'introduzione di bamboo, *plateaux* a roselline e altre specie arricchisce ulteriormente il giardino che risplende oggi in virtù di una godibilissima fioritura a rotazione: lillà, ireos, *boule de neige*, ciliegi giapponesi, peonie, rose...

Se si aggiungono i più di 75.000 tulipani e narcisi olandesi - piantati ad autunno inoltrato da 10 persone - che fioriranno dal 31 marzo al 1° maggio durante la manifestazione Messer Tulipano (tel. 011 884870/8140981, www.castellodipralormo.com), si ha un'idea del tripudio di colori per chi visita il giardino in tale periodo. L'evento - giunto alla XIII edizione - è organizzato ogni anno da Consolata, intraprendente moglie di Filippo Beraudo di Pralormo, appassionata durante un viaggio in Olanda di tali fiori che dopo la manifestazione vengono dati agli abitanti di Pralormo i quali li ripiantano nei loro terreni creando in Piemonte una 'micro Olanda'. Iniziativa encomiabile non solo per i risvolti estetico sociali, ma anche economici che hanno permesso di effettuare importanti interventi di restauro atti a presentare gli ambienti interni al pubblico con un ritorno deci-



Giardini di Pralormo - tulipani

samente positivo.

Durante questa edizione tra i numerosi eventi collaterali di particolare rilievo nella 'serra francese' la fioritura di una collezione di *Orchidee Vanda e a latere* nell'antica *Orangerie* una collezione di varietà rare e seducenti di questo raffinato fiore di cui verranno disvelati curiosità, miti, leggende, antiche storie e credenze. E per rimanere nel tema del rinato interesse per l'orto giovani architetti e paesaggisti, basandosi sulle potenzialità cromatiche e scenografiche delle verdure, presentano una varietà incredibile di Orti Urbani offrendo consigli a grandi e piccoli affinché non solo arricchiscano di verde gli spazi cittadini, ma riapprendano i ritmi della natura e i sapori autentici contro il diffuso uso di destagionalizzare frutta e verdura con risultati tragici sul gusto. Infine, tra le altre proposte ghiotte e intriganti la coltivazione di fiori edibili insieme a verdure e la lotta biologica a parassiti attraverso la vicinanza di piante oltre a un'infinità di allettanti offerte anche golose: insomma c'è da accontentare un po' tutti anche i 4 zampe accettati e rispettati per i quali non mancano ciotole di acqua fresca.

Esperienza suggestiva che riporta alla mente una sorpresa inaspettata all'interno della città di Verona dove ho scoperto il **giardino di Palazzo Giusti**



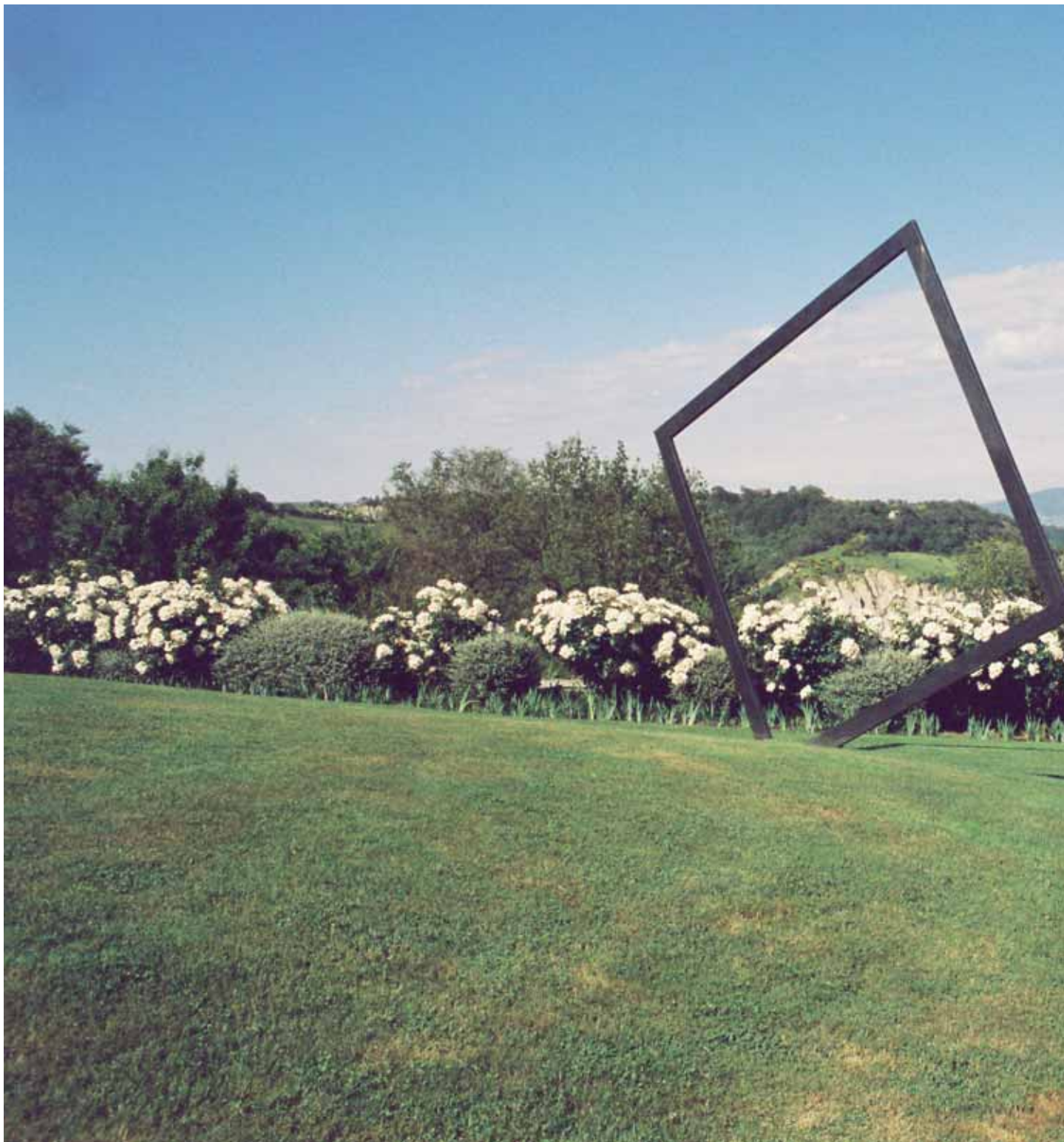
Giardini di Pralormo - tulipani

(045 80340299), incantevole esempio di giardino all'italiana, esistente dalla fine del XV secolo, che nel tempo ha subito parecchie trasformazioni in parte annullate dal restauro del 1930. Posto al centro della città, grazie al suo verde articolato e ben disposto mi ha fatto godere di una temperatura ottima tanto che non ho provato fatica a percorrere il suggestivo viale di cipressi che culmina sotto l'intrigante mascherone e a salire lungo il declivio terrazzato cui si accede

attraverso scalinate mentre lo sguardo scorre sul complesso labirinto (uno dei più antichi d'Europa), aiuole, statue come quella femminile, opera di Alessandro Vittoria, e altre di Bernardino Ridolfi, interessanti epigrafi latine e siepi di bosso fino al panoramico 'belvedere'. Progettato come sfondo a Palazzo Giusti e visitato nei secoli da ospiti illustri, è inserito nel nuovo itinerario di 10 giardini "Ferma il tempo. Visita un Giardino Veneto". ■



Giardino Giusti



L'intrigante visione di Civita, la "Città che muore"



La Tuscia è testimone di una concezione del giardino legata alla società nobiliare del '500 e '600 e certamente Villa Lante a Bagnaia ne è un chiaro esempio, dove nulla è per caso

Testo di Giuseppe Lambertucci

Per una volta abbandoniamo i nostri itinerari enogastronomici per deliziare lo sguardo anziché la gola con una interessante passeggiata, alla scoperta di una regione, spesso lontana dagli itinerari turistici tradizionali, che nasconde inimmaginabili tesori naturali o anche opera dell'uomo: la Tuscia, ovvero l'alto Lazio che possiamo identificare con l'area di maggiore fioritura della Etruria nella sua compattezza territoriale, culturale e storica nella direttrice dei laghi di Bolsena, di Vico e Bracciano, area in cui si possono ammirare meravigliosi giardini di varie epoche e tipologie.

Nel medioevo la Tuscia fa parte inizialmente del ducato bizantino passato poi ai Longobardi fino a che per effetto di successive donazioni, soprattutto di Carlo Magno costituisce il primo nucleo territoriale del potere temporale della Chiesa, possedimenti che vengono amministrati attraverso strutture diverse quali l'affido a reggenti di singole città e piccoli territori o la concessione in feudo di terre alle più eminenti famiglie romane imparentate con i vari papi per garantire fedeltà alla Chiesa e aiuti politici in caso di necessità.

In questo nostro viaggio trascuriamo volutamente la parte più turisticamente conosciuta che riguarda la monumentalità della civiltà etrusca di Vulci, Tarquinia, Tuscania, ecc. per dire di località meno note ma altrettanto interessanti perché testimoni di una concezione di intendere la vita tipicamente legata alla moda delle corti signorili del '500 e '600, vedi alcuni giardini, e il paesaggio su cui queste realizzazioni insistono, spesso povero, aspro ma sempre con un suo fascino particolare. Nel territorio di BAGNOREGIO, in un ambiente incredibile di calanchi che scendono dal versante vulcanico del lago di Bolsena fino alla vallata del Tevere, ci affascina la visione di Civita, già definita in mille modi il più melanconico dei quali è nella segnaletica stradale "la città che muore" che sembra essere isolata dal mondo in cima al suo sperone di tufo che può rappresentare la sua rovina senza progetti per la sua salvaguardia. In contrapposizione uno scenario di colline piene di uliveti e boschi ove troviamo un giardino dal nome strano "Hortus Unicorni", derivato dal restauro di un ambiente agricolo i cui autori, due artisti torinesi, hanno avuto la competenza e la professionalità culturale perché la loro idea ►

On the Road

- ▶ producesse la conservazione del paesaggio pur nella ristrutturazione della casa e della terra intorno come era nella civiltà contadina pur con la presenza di elementi architettonici e scultorei opera dei proprietari. Esiste una collezione di piante e fiori rari: peonie, lillà, magnolie che però sorgono ai bordi di una scarpata, restando volutamente nascosti per mantenere il tutto nella sua integrità originale.

In un ambiente tufaceo tra oliveti e nocioleti, l'erosione ha scavato e fatto crollare enormi massi che sono finiti negli orridi creati e che nelle varie epoche sono stati modellati dalle popolazioni etrusche per trarne luoghi di culto o abitazioni di cui restano, ormai dominio di una vegetazione non più controllabile, reperti di basiliche o sepolture.

A questo scenario sicuramente fa riferimento la nascita del "Sacro Bosco" o "Parco dei mostri" che l'eccentrico e un po' anarchico principe Pier Francesco (detto Vicino) Orsini volle a BOMARZO come parco-giardino dal gusto surreale, monumentale unico nel suo genere che di mostruoso non ha assolutamente nulla, anzi stupisce per la ricerca della stravaganza (ai limiti dell'orrido), fusione perfetta tra elementi naturali e artificiali; mostri (nel senso latino), sono massi di pietra vulcanica scolpiti, sparsi per tutto il parco senza un preciso piano

ma seguendo spunti naturali suggeriti dalla fisicità del luogo e dalla continuità della tradizione: alberi, avvallamenti, piccole alture passeggiando nelle quali si incontrano animali (elefante con torre che forse ricorda il passaggio di Pirro o la tartaruga che regge la Fama), ninfe, giganti, galleria di personaggi bizzarri spesso dall'imprecisato significato che resta all'immaginazione di ognuno.

Forse proprio a questo voleva giungere il geniale pensatore-suggeritore che ha fatto incidere questi versi su una pietra: "Tu ch'entri qua pon mente parte a parte/ e dimmi poi se tante meraviglie/ sien fatte per inganno o pur per arte", come sembra urlare la enorme bocca spalancata del "mascherone" riferendosi alla varia umanità che entra ed esce dalle sue fauci.

Abbiamo detto che la Tuscia è testimone di una concezione del giardino legata alla società nobiliare del '500 e '600 e certamente Villa Lante a BAGNAIA ne è un chiaro esempio, dove nulla è per caso nelle forme perfettamente geometriche dettate molto probabilmente dal Vignola che nel periodo attendeva alla sistemazione del palazzo dei Farnese a Caprarola.

Furono realizzati ben due acquedotti per fornire d'acqua, che è assoluta protagonista, le realizzazioni idriche e sceniche della villa che scendono degra-



dando lungo il pendio, delimitato da una doppia fila di enormi gamberi scolpiti su pietra a scandire l'evolversi del tempo: tumultuosa e incontrollabile nella fontana del Diluvio man mano si



cheta in un mormorio nella "età tranquilla" rappresentata dalla fontana dei quattro mori

Durante il suo percorso provoca giochi, zampilli, anima quasi le sculture delle fontane che sono di basalto piperino e le fa scintillare come fossero di bronzo. Il giardino non è solo una ricreazione per gli occhi ma è da godere anche e soprattutto con la mente perché pieno di simbolismi che sono lo specchio della situazione esistente all'epoca: dall'interno del giardino, impiantato su un terreno in declivio, si può osservare il paesaggio circostante e contemporaneamente si può sbirciare dall'esterno la magnificenza padronale.

Per visitatori goduriosi una vera chicca (da poter realizzare col sistema "fai da te" nel proprio giardino) si presenta davanti alla fontana dei Giganti: la tavola del cardinale, una vasca che serviva come mensa nei banchetti estivi. Su ampi bordi venivano appoggiate le vivande mentre al centro scorreva l'acqua che serviva per rinfrescarsi tra una portata e l'altra; nello stesso tempo l'acqua scorreva anche ai piedi di questo tavolo perché le estremità potessero trarre sollievo dalla calura. Siamo nel '500!!! Quando poi osanniamo la modernità e i suoi piaceri!!! Nel corso del tempo, con il susseguirsi dei proprietari ma soprattutto con il variare del modo di intendere il giardino, probabilmente anche la popolazione arborea e floreale ha subito cambiamenti spesso radicali e dall'orto-giardino si è passati alle realizzazioni geometriche che si possono godere oggi.

Apparentata per ideali artistici e capacità di stupire è la realizzazione che il Vignola elaborò a CAPRAROLA

per Alessandro Farnese poi papa col nome di Paolo III

Riprendendo progetti di Antonio da Sangallo trasformò quello che originariamente doveva essere un castello a difesa dei possedimenti di famiglia in una residenza di campagna lussuosa e destinata al riposo e ai ricevimenti e a tale fine furono assunti i migliori artisti. Il sommarsi delle piacevolezze che sono nel complesso farnesiano, dalla magia del luogo, ai giardini, al parco, all'archi-



tettura possono farci immaginare quale potesse essere a quel tempo l'idea di Paradiso

Per rendere più scenografica la posizione dominante del palazzo, si intervenne nell'urbanistica del paese abbattendo alcune case per avere una strada diritta, costeggiata da dimore gentilizie, in modo che lo sguardo del visitatore

non potesse essere distratto e puntasse diritto verso la "magnificenza" dove il potente viveva la sua liberalità tra il sacro e il profano coltivando amicizie e figurando protettore di artisti di indubbia fama che illustrarono gli ambienti della magione e seguirono la sistemazione dei giardini che restano una magia per lo sguardo. ■

Dove mangiare

Ristorante "Il Roscio" Vocabolo Pantaniccio ATTIGLIANO tel 0744994240

Ristorante "La Piccola Opera" loc. Pallone VITORCHIANO tel. 0761370032

Agriturismo "Parco dei Cimini" strada romana SORIANO DEL CIMINO tel.0761752266



Serrone, topazio prezioso del Monte Scalambra



Borgo antico curato con passione nei secoli da uomini innamorati della propria terra rivela tesori nascosti e chicche da scoprire

Testo di Wanda Castelnuovo - Foto Comune Serrone

Continua il fantastico viaggio nella terra di Ciociaria alla scoperta di tesori nascosti o poco conosciuti che meritano di essere disvelati da coloro che sanno apprezzare il fascino del bello da godersi con ritmi tranquilli e lenti. Eccomi diretta verso il delizioso paese di **Serrone** il cui nome richiama i *serroni*, dorsi rocciosi tipici della montagna appenninica. In effetti da lontano appare incastonato a metà costa (a 738 m.) del Monte Scalambra (anticamente chiamato Monte Carbone apparendo dalle coste laziali brullo e scuro ai marinai che lo usavano come punto di orientamento), gemma preziosa di questo gigante di roccia alto 1419 metri.

La zona è abitata *ab antiquo* e nel periodo preromano è roccaforte degli Ernici, gente genuina e fiera che popola la Ciociaria con numerosi piccoli villaggi fortificati come risulta ben evidente dalle antiche 'mura ciclopiche o poligonali' poste in contrada "La Lesca" a due chilometri da Serrone e simili a quelle di località contigue. Pur trovandosi a metà strada tra Anagni e Palestrina e a un passo da Roma, la popolazione è sempre rimasta legata alla sua terra rocciosa e avara, ma piena di umana generosità e di solidarietà reciproca.

La zona pianeggiante è amena e fertile e i Romani vi costruiscono nel III secolo d.C. alcune ville in località 'Grotte'. Lo sfaldamento dell'Impero e la pericolosità di quel periodo costringono a trovare rifugio più in alto e a ritornare sulle pendici più sicure del monte. Serrone nel X secolo è sotto la giurisdizione dei monaci benedettini, nel 1378 il Papa lo assegna come feudo ai Conti di Segni (nipoti di Gregorio IX) e nel 1427 passa sotto la signoria dei Colonna che nel 1569 divengono principi di Paliano che ingloba anche il nostro borgo. Dopo quasi due secoli, le truppe napoleoniche passano a ferro e fuoco la zona fino alla restaurazione quando gode nuovamente di un periodo di pace malgrado qualche sussulto garibaldino. Dall'unificazione del 1870 entra nell'area di Frosinone che nel 1927 diviene provincia di cui costituisce uno dei gioielli.

Dall'alto l'antica **Torre dei Colonna** sulla rocca del Castro occhieggia memore di tanta storia fatta di lotte, vittorie, saccheggi, incendi e distruzio-



Serrone, centro storico



ni e vigila amorosa sul borgo. Mentre la osservo, ultimo retaggio di un ampio sistema difensivo che dominava tutta la Valle del Sacco e di cui costituiva una delle punte avanzate, il mio pensiero va all'imponente castello a pianta quadrata regolare e ai fasti che vi sono trascorsi.

Il centro storico dall'aspetto medievale con vicoli, archi, piccole rampe e una scalinata ampia e lunga è costituito da deliziose case abbarbicate, costruite di pietre strappate al monte Scalambra, testimonianza di una storia intensa e anche di ristrettezze che hanno spesso costretto gli abitanti nei vari momenti storici a migrare prima verso Roma, poi oltreoceano, per poi riprivilegiare Roma.

Dalla *Piazzitella* (piazza Romolo Fulli) mi addentro nel cuore di Serrone attraverso stradine ben curate e case ricche di vita per giungere alla **Chiesa di San Pietro Apostolo** risalente al XII secolo come mostrano le colonne di stile romanico che dividono le tre navate. Interessanti insieme al pulpito e all'organo secenteschi gli affreschi tra cui quelli del soffitto con al centro l'immagine di San Pietro e la pala dell'altare maggiore con San Michele Arcangelo (patrono di Serrone) e il pianto di San Pietro. Proprio di fronte alla chiesa visito il **Museo dei costumi teatrali** (sono al momento in corso lavori di restauro) con 43 testimonianze originali tra cui 'Casula e Mitria' indossate da Giovanni Paolo II.

Cammino su su fino alla Torre e il panorama diviene più aperto e vario e poiché il clima è ottimo grazie alla posizione a mezzogiorno del borgo azzardo con il pensiero la possibilità di salire a piedi lungo uno dei sentieri che portano alla cima del Monte Scalambra - attraversato dal sentiero europeo E1, che unisce il Nord Europa al Mediterraneo - e, pur essendo statai informata della buona organizzazione degli itinerari con aree di ristoro attrezzate e della possibilità di ammirare a 1105 m. il **Romitorio di S. Michele** (XII sec. d.C.) circondato da secolari boschi di lecci (si dice che sia stato un monastero fondato proprio da San Benedetto), abbandono velocissimamente il proposito.

La vista di alcuni deltaplani che si librano nel cielo azzurro stimola la mia curiosità e così mi faccio accompagnare sul cocuzzolo del monte Scalambra su cui si trova il **Santuario della Madonna della Pace**. Di qua la vista, complice anche la giornata assoluta-



mente tersa, è veramente impareggiabile: oltre alla valle del Sacco si scorgono Fiuggi, il lago di Canterno, Anagni, Paliano, Piglio, Valmontone, Genazzano, gli altipiani di Arcinazzo, la valle dell'Aniene e i rilievi dell'Abruzzo. Finisco con l'invidiare i fortunati amanti del parapendio e del deltaplano che partendo da ca. a 1400 m. atterrano a 300 compiendo un 'viaggio' sicuramente affascinante, ma per il mio carattere troppo avventuroso.

Il gentile accompagnatore mi rivela che durante la prima guerra mondiale era stata costruita una ferrovia a scartamento ridotto che collegava Serrone a Frosinone e a Roma, poi dismessa, e mi accompagna alla vecchia **stazione** dove inizia una straordinaria **pista ciclabile** immersa in una fitta vegetazione e ricavata dall'ex percorso ferroviario lungo 35 km. Una vera chicca che mi riservo di provare prossimamente.

I Serronesi sono prestigiatori capaci di tirare fuori l'inimmaginabile dal cappello: neanche 3000 anime così civili da aver predisposto ben quattro aree per 'turisti all'aria aperta' (v. BOX):

Tante fatiche ed energie per godere dei beni intellettuali hanno stimolato un notevole appetito ed eccomi a placarlo presso il *Ristorante Belsito* (anche albergo) da cui si domina la valle: il sole evidenzia i disegni geometrici del territorio, segno dell'operosità degli abitanti. Il proprietario Carlo - veramente un simpatico e soprattutto una persona da cui traspaiono amore e ►



Eremo San Michele

On the Road

► rispetto per la propria terra - mentre mi porta i vari piatti, che data la prelibatezza non posso esimermi dal raccontare, mi parla dell'agricoltura del luogo e di come si sia indirizzata al vino e all'olio. Così nei compositi arabeschi del paesaggio prendono forma i vigneti di Cesanese di Affile ai quali brindo con un bicchiere di Cesanese del Piglio Docg, un rosso granata (data l'età) dagli aromi che anche in bocca esprimono il territorio. Intanto dopo un leggero antipasto con tortino alle verdure, zucca al forno e salumi locali, ancora ricordo la dolcezza della coppa, e dopo abbondanti assaggi di 'patacche con sugo di carciofo e guanciale' e 'ravioli con ricotta di pecora', affronto con eroico ardore l'abbacchio - l'agnello fino ai 12 kg. spiega il mio ospite - con contorno di cicoria in padella, carciofi e un po' di broccoli al vino rosso, una meraviglia, per poi concludere questa volta veramente con piccoli assaggi di ciambelle di patate e torta gelato con pistacchio di Bronte.

Lascio a malincuore questo angolo dove umanità e calore la fanno da padroni, allietata nel corpo e nell'anima e con la promessa di ritornare o per le festività pasquali o per quelle natalizie quando il borgo antico diviene magnifica scenografia con personaggi a grandezza naturale per episodi della passione di Cristo o per il presepe con 150 figure rivestite degli antichi costumi ciociari. ■



Serrone, Madonna della Pace





Dove sostare

I quattro luoghi riservati ai 'turisti all'aria aperta' sono:
Piazzale Ex-stazione con area attrezzata per operazioni carico/scarico acque
Parcheggio di Via Alcide De Gasperi (vicino al Municipio), solo parcheggio
Piazzale Chiesa San Quirico in frazione San Quirico, solo parcheggio
Piazzale Madonna della Pace sul Monte Scalambra solo parcheggio

Fabriano - Centro storico



Nel cuore delle Marche appenniniche

parte seconda



Nell'Appennino umbro-marchigiano Fabriano, Matelica e Serrapetrona tre splendidi borghi ricchi di storia, cultura, opere d'arte, buona cucina e ottimi vini, tre espressioni di quell'Italia che ha sempre superato ogni avversità

Testo di Salvatore Longo

Eccoci a Fabriano - posto nella valle del Giano su una superficie così ampia da farne il terzo comune italiano per estensione territoriale - già nel Medioevo città famosa per la lavorazione del ferro (testimoniata dalla figura di un fabbro nello stemma della città), della carta e della lana oltre che per la concia delle pelli.

Questa dinamica realtà produttiva diversificò Fabriano dalle altre città anche sotto l'aspetto socio-politico perché fin dalla fine del 1200 il ceto mercantile e artigiano aveva assunto nelle istituzioni comunali un ruolo di assoluto rilievo che si tramutava anche in vivacità e apertura culturale testimoniate pure da una scuola pittorica improntata allo stile del gotico toscano di cui uno dei maggiori esponenti fu Gentile da Fabriano. Vanamente, però, si cerca qualche sua opera in città: quando arrivarono le truppe napoleoniche, le opere si affezionarono così tanto ai Francesi e alle loro idee da seguirli in Francia... Furono secoli d'oro che terminarono nel XVI secolo con l'annessione della città allo Stato Pontificio. La costruzione della ferrovia nella seconda metà dell'Ottocento diede nuovo impulso allo sviluppo industriale facilitato anche dall'abbondanza di acque fluviali.

Tuttora Fabriano è considerata una città industriale, immagine che pone in ombra una ricchezza di tesori culturali che non la rende seconda a nessun'altra città d'arte.

È sufficiente soffermarsi sulla Piazza del Comune per rendersene conto: di forma triangolare, è chiusa dallo splendido Palazzo del Podestà (del 1255 e in stile gotico) che fa da sfondo all'interessante (anche per il collegamento con simili strutture umbre) fontana Sturinalto a vasche concentriche. Altra 'chicca' della piazza è il Palazzo Comunale (XIV-XV secolo) nel cui cortile è l'ingresso del Teatro Gentile (uno dei 70 teatri storici delle Marche) di cui mi hanno colpito il sipario dipinto e l'originale soffitto.

Nell'adiacente dismesso Convento dei frati Minori si trova il Grande Museo, un insieme di raccolte diverse per stili e soggetti, ma in cui la mia passione cinefila può finalmente trovare appagamento, anche se su un tema non particolarmente amato: vi è infatti una raccolta unica in Europa di personaggi e maschere del cinema fantasy e hor-



Fabriano, panoramica



Fabriano, campagna



Salame di Fabriano

pio della ricchezza di palazzi che nei secoli d'oro arricchì d'arte la città, testimonianza che ogni secolo ha i suoi status symbol: quelli di allora erano però più duraturi e dotavano la società di beni in certa misura pubblici.

Un esempio è il Portico dei Vasari costruito nel 1364 come ospedale per l'Arte dei Calzolai (le lobby sono sempre esistite) e ceduto ai Vasari intorno alla metà del secolo successivo. Bello l'affresco sotto il portico. Lo abbiamo incontrato in piazza Garibaldi (spazio che in quei secoli era il centro mercantile e artigiano della città) mentre andavamo alla ricerca dell'ex Chiesa trecentesca di S. Domenico di cui sono tuttora visibili l'abside poligonale e il campanile. Negli spazi molto suggestivi dell'adiacente convento è ospitato il Museo della Carta e della Filigrana, scopo del nostro viaggio a Fabriano.

È una visita sempre intrigante perché tutti possiamo immaginare come si fa la carta, ma veder 'nascere' un foglio è un'emozione unica almeno per generazioni come la mia per cui la carta è il simbolo della conoscenza e del sapere. Ecco, quindi, la ricostruzione di un'antica 'gualchiera' medievale in cui un 'Mastro cartaio' fa vedere dal vivo l'intero ciclo di lavorazione (dall'arrivo e stoccaggio degli stracci alla spedizione delle balle di carta finita) che porta alla creazione del foglio di carta di Fabriano (gli antichi banchi di scuola li 'ricordano' mentre le nostre maldestre matite vi tracciavano disegni più o meno 'artistici') e illustra l'affascinante mondo della Filigrana (segni prodotti nell'atto della formazione del foglio e ben visibili controluce) inventata proprio a Fabriano.

Accanto alla ricostruzione di una cartiera medievale, il Museo propone una rassegna di antichissimi macchinari e

► ror, mostra che ha esaltato l'animo più gotico e romantico del mio ospite tedesco. Completa la piazza il cinquecentesco

Palazzo Vescovile, quasi a simboleggiare la storia del potere attraverso i secoli. La Piazza del Comune è solo un esem-

un'affascinante collezione di filigrane antiche e moderne.

Fabriano del resto è uno dei pochi luoghi al mondo in cui si fabbrica ancora carta a mano, testimonianza di una volontà di continuità con una tradizione (la fase centrale della lavorazione è infatti eguale a quella di sette secoli fa) che è anche il passato della città e l'origine della sua fama e ricchezza.

Si percorre la storia della carta dal suo arrivo in Occidente tra il VII e l'VIII secolo a opera degli Arabi che ne avrebbero appreso le tecniche di fabbricazione a Samarcanda dai Cinesi cui sembra si debba quest'invenzione fondamentale per la storia dell'umanità. Che siano stati gli Arabi i maestri dei cartai fabrianesi si può dedurre dalle materie prime utilizzate - lino e canapa - le stesse usate all'epoca nei due luoghi. Le nuove tecniche messe a punto dai cartai di Fabriano nel XIII secolo influirono in modo decisivo sulla durata e qualità della carta.

In particolare sotto il dominio dei Chiavelli Fabriano conobbe un periodo di grande prosperità per questa sua produzione protetta dal 1436 con speciali norme inserite per 'utilità pubblica' nello Statuto Comunale: le pene variavano da consistenti multe fino a considerare i trasgressori 'ribelli' con le relative conseguenze.

E fu sempre da Fabriano che si diffusero i processi di produzione a livello industriale per iniziativa di Pietro Miliani che nel 1782 fondò l'omonimo Cartiere, le prime a produrre nel 1796 (ancora sotto il potere Pontificio) la carta velina (allora chiamata 'carta di Francia' per la sua raffinatezza) e con processo seriale gli 'album da disegno Fabriano' ancor oggi in produzione.

Dopo aver arricchito lo spirito con altre conoscenze e nuovi stimoli, appare doveroso aiutarlo a mantenersi ricettivo fornendogli linfa vitale: ci rechiamo quindi in un simpatico e accogliente ristorante, indicatoci come valido per la cucina tradizionale, dove infatti abbiamo potuto esaltarci con alcuni piatti che già a vederli facevano venire 'l'acquolina in bocca' come quelli a base di agnello fabrianese - da me particolarmente graditi - le cui carni profumate e gradevoli possono essere protagoniste anche di piatti 'crudi' come la tartare. Senza dimenticare il gusto indescrivibile del salame di Fabriano (ottenuto miscelando cubetti di lardo con carni selezionate di coscia e spalla): occorre provarlo.



Fabriano, Museo della Carta e della Filigrana - Chiostro



Fabriano, Museo della Carta e della Filigrana - ponitori



Matelica, centro storico e paesaggio



Matelica - Fontana e Torre civica

► Le giornate sono splendide e il gioco del sole e delle ombre sulle dolci colline marchigiane - in cui la mano dell'uomo ha creato un paesaggio unico con varie tonalità di verde alternate all'ocra della terra e a macchie di colore - emana un senso di calma serenità e rende piacevole dirigersi a Matelica percorrendo strade secondarie. Le proteste del 'tom tom' indicano che probabilmente non stiamo seguendo la strada più diretta - ogni tanto infatti aleggia il sospetto di ripercorrere tratti già visti - ma la bellezza dell'ambiente è tale da invitare a non interrompere l'incanto. L'amico tedesco ammira in silenzio e fotografa, forse per mostrare i colori di posti che per essere descritti necessitano della parola di un poeta o del pennello di un artista.

La mia meta a Matelica è il Verdicchio: voglio infatti approfondire la conoscenza con questo vitigno - tipico delle Marche - che ha due zone di eccellenza: quella dei Castelli di Jesi e questa sulle colline dell'Alta Val Esino con otto comuni che fanno da cornice alla città. Secondo le mie informazioni l'altitudine e le più accentuate escursioni termiche conferiscono al Verdicchio doc di Matelica finezza, profumi e morbidezza più accentuate e una sapidità maggiore

rispetto al pur ottimo Verdicchio doc di Jesi.

L'appuntamento è presso il Centro di Analisi Sensoriale, una delle più qualificate strutture nazionali per la determinazione della qualità e della tipicità territoriale dei vini e dei prodotti alimentari. Siamo accolti dalla dinamica direttrice Lucia Bailetti che ci illustra questa splendida e funzionale realtà, altra testimonianza della capacità marchigiana di non lasciare nulla al caso. Ricerca, formazione, consulenza, aggiornamento e assistenza sono alcuni degli strumenti con cui il Centro persegue la finalità di promuovere, incrementare e sostenere il sistema della ricerca applicata alla produzione industriale e alla tutela dei consumatori.

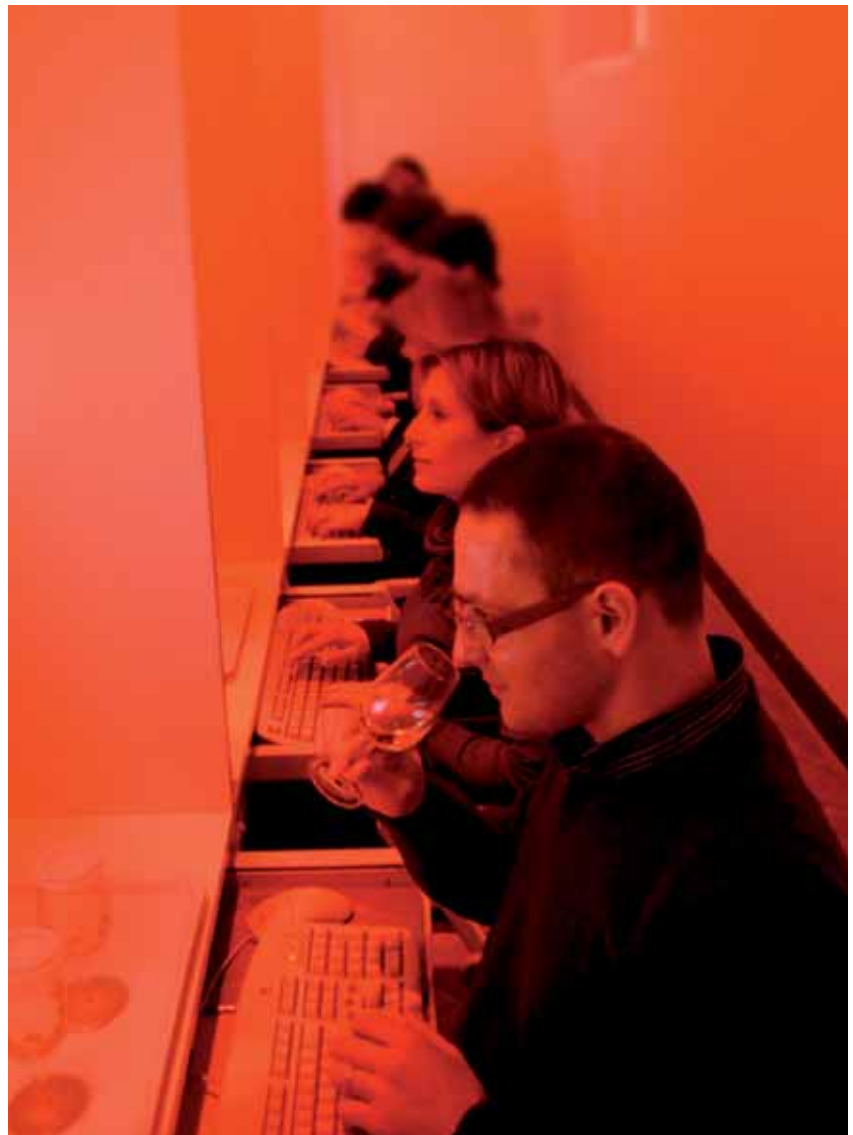
L'aspetto che più mi ha riempito di orgoglio e soddisfazione è stato lo stupore dell'amico tedesco sul fatto che in Italia, in un piccolo centro come Matelica, potesse esserci una struttura così efficiente e avanzata.

La sede del Centro nel cuore della città ha consentito di immergerci immediatamente nella scoperta di quest'altro affascinante angolo d'Italia purtroppo poco conosciuto. Splendida la piazza principale (oggi intitolata a Enrico Mattei originario di Matelica) con la grande Fontana Ottagonale del 1587. Ci fermiamo ad ammirare le statue delle quattro divinità marine che la ornano e restiamo divertiti dai nomi attribuiti dalla tradizione popolare e che rispecchiano lo spirito marchigiano: Biutinu, Maccagnanu, la Sirena e la Veloce.

La piazza è un po' un compendio della storia locale: ecco il Palazzo del Governo (sono del 1271 le prime notizie della sua costruzione) e l'attiguo edificio La Torre Civica e la Loggia del 1511 in cui avveniva la contrattazione dei panni di lana. Matelica, infatti, era famosa e fiorente fin dal 1400 per i 'pannolari' (cardatori e tessitori di lana) cui si aggiunsero più tardi le 'conche' (lavorazioni delle pelli appezzate anche a Firenze), a indicare un'antica vocazione artigiana e industriale.

Di fronte al Palazzo del Governo si trova il quattrocentesco Palazzo Ottoni nato con un originale planimetria a U e legato ad altre proprietà da una Loggetta aerea. Visitiamo al secondo piano la Pinacoteca (alcuni pezzi sono di rara bellezza). L'adiacente Palazzo Comunale risale al 1606.

Dagli appunti che il mio amico era riuscito a procurarsi non so come spuntano come dal cilindro di un prestigiatore ►



Matelica, Centro Analisi Sensoriale



Serrapetrona



Serrapetrona - Panorama



Serrapetrona - Lago di Caccamo

► due musei: il Museo Piersanti allestito nel quattrocentesco Palazzo Piersanti è dedicato alla scuola marchigiana dei secoli XV-XVII. (vi è anche uno dei pochi pezzi di Antonio da Fabriano sfuggito alle amorevoli cure dei francesi: è veramente bello). Alcuni locali del palazzo conservano gli arredi originali del 1700 e forniscono un'interessante visione del collezionismo settecentesco. L'altra

tappa 'culturale' è il Museo civico archeologico che si trova nel settecentesco Palazzo Finaguerra. I materiali esposti hanno interessato molto anche me che - come forse si è percepito - non amo particolarmente le soste museali: i reperti risalgono alla preistoria (periodo paleolitico) e alle epoche picena e romana. Di eccezionale interesse anche per la sua unicità è il Globo

di Matelica risalente al I/II secolo d.C.: un orologio solare sferico in un marmo composto da grossi cristalli luccicanti se esposti a una forte luce e con iscrizioni in greco. Completano il museo preziose collezioni medievali e rinascimentali.

Un simpatico oste - nel cui locale ci siamo rifocillati con ottima Soppressata di Fabriano (insaccato di varie carni macinate e mischiate con pepe e spezie), ciauscolo e i rarissimi 'ciarimboli' (salume della val d'Esino formato da budelli di maiale arrostiti alla griglia) accompagnati dai 'crostoli' (ricordano la piadina romagnola) - ci aveva suggerito di recarci a Esanatoglia assicurando che non ce ne saremmo pentiti. Aveva ragione perché abbiamo trovato un interessante paesino all'imbocco della Valle di San Pietro (vi nasce l'Esino) con numerose case medievali e una Pieve romanica con portale duecentesco e un'epigrafe romana nella base del campanile.

Un'altra sorpresa prima di uscire da Matelica è stata Braccano - i cui primi insediamenti secondo recenti scoperte archeologiche pare risalgano al Neolitico avanzato e testimonierebbero la lavorazione della selce nella zona - con i suoi Murales (a oggi 50) eseguiti dagli allievi delle accademie di Brera, Urbino e Macerata sui muri di case, fienili e stalle. Un po' di moderno non fa male.

Un'altra corsa sulle belle strade collinari illuminate dagli ultimi raggi del sole ed eccoci a Serrapetrona, tappa finale del nostro tour. Lì ho un appuntamento importante con la Vernaccia nera, una mirabile piccola doc (esiste solo a Serrapetrona) dal profumo e dal sapore inconfondibili. Non sto a decantarne le

virtù, ma già da tempi remoti era riservata agli dei essendo utilizzata nei riti propiziatori per la dea Feronia. E a Roma allietava non il desco dei poveri, ma le mense dei patrizi.

Serrapetrona è un bel borgo circondato da boschi e arroccato sulle pendici del monte Schiena, in posizione dominante l'omonima valle e San Severino Marche. Le sue antiche case si distendono a ventaglio sotto l'occhio vigile del vecchio castello verso i torrioni delle porte della prima cinta muraria. Perché, come dice il nome, Serrapetrona era una città fortificata. Le sue origini - senza disturbare Preistoria e protostoria che pure in questi luoghi avevano visto insediamenti di popolazioni - sembra risalgano a qualche secolo prima di quel 1192 con cui è datato il primo atto ufficiale di cui si ha traccia.

Un fascino particolare ha avuto per me - che amo le antiche fortificazioni - percorrere i consunti gradoni di pietra che portano alle mura esterne snodandosi tra i resti di torri, archi e contrafforti.

In questo luogo escluso da qualsiasi circuito turistico a ennesima conferma della grande ricchezza di cultura del nostro Paese abbiamo trovato due splendidi capolavori della scuola pittorica tardo-gotica che aveva avuto in Camerino uno dei centri propulsori: il Polittico di Lorenzo d'Alessandro e la Crocefissione di Giovanni Angelo di Antonio.

Queste due opere da sole meriterebbero un viaggetto fino a Serrapetrona, figuriamoci se ci aggiungiamo le antiche fortificazioni e il fascino di vivere per qualche ora un'atmosfera fatta di sincera amicizia verso l'ospite e la possibilità di assaporare qualche piatto del-

l'autentica cucina della collina marchigiana come il 'potacchio' di pollo (può farsi anche con agnello o coniglio): si tratta di pezzi di pollo cotti in umido con olio, rosmarino, prezzemolo, aglio,

peperoncino, vino bianco e cipolle. Un secondo da 'leccarsi i baffi' specialmente se lo si annaffia con la locale Vernaccia.

■
(2, fine)



Serrapetrona, Porta cinta muraria



Serrapetrona, prodotti tipici



Cilento, dove si è sviluppato il monachesimo nel Medioevo



Sulle tracce di Palinuro percorrendo le varie anime del Cilento. Tra il verde e l'antico le torri di guardia punteggiano zone rurali ad alto valore storico e naturalistico

Testo di Tania Turnaturi - foto di Tania Turnaturi e Guerrino Mattei

Il Cilento (cis Alentum cioè al di qua dell'Alento) è terra aspra e brulla scavata da torrenti spesso in piena impetuosa a nord, ricoperta da distese di ulivi, castagni, faggete, macchia mediterranea e praterie a sud, disseminata di paesi abbarbicati alla roccia o distesi lungo le rive dei fiumi. Numerosi fenomeni carsici hanno costituito grotte e doline con formazioni di stalattiti e stalagmiti. Le selvagge aree interne proteggono vari ambienti biologicamente tutelati, incorniciati da coste lambite da un mare cristallino. La presenza umana è documentata fin dalla preistoria, mentre Posidonia-Paestum ed Elea-Velia testimoniano dei fasti della Magna Grecia e di Roma. Abitato dai lucani nell'interno, ha assistito alla fioritura del monachesimo nel Medioevo, ospitando poi i principi longobardi e le dinastie sveva, angioina e aragonese, fino ai Borbone. Rufio Festo Avieno, poeta romano del IV sec., nella traduzione dell'opera "Descriptio Orbis Terrae" del geografo greco Dionigi il Periegeta, descrive una Lucania selvaggia e orrida occupata da buie foreste abitate dai forti Bruzi. Tuttavia la salubrità del clima che arrecava benefici al corpo e allo spirito, come attestano anche le lettere di Cicerone, la rendeva meta di soggiorno dei patrizi romani. Conquistata da visigoti e vandali subì una decadenza da cui si riprese sotto gli ostrogoti; attraversò un periodo di splendore coi longobardi tra il VII e l'XI secolo, allorché Salerno venne conquistata dai normanni. In quell'epoca si ebbe un'ampia diffusione delle comunità monastiche benedettine che favorirono la nascita della Scuola medica salernitana, prima istituzione sanitaria dell'Europa cristiana, soppressa nel 1812 da Gioacchino Murat. La dinastia sveva, soprattutto con Federico II fondatore dell'università napoletana, frenò lo sviluppo di Salerno annettendola al Regno di Napoli. L'alternanza tra svevi e angioini e lo scontro tra la corona napoletana e quella siciliana, culminato nella Guerra del Vespro (1282-1372), prostrarono il Cilento, considerato essenzialmente un territorio agricolo utile solo per l'insediamento di un sistema di controllo e difesa contro i saraceni con l'edificazione a partire dal 1560 delle torri di guardia, visibili ancora oggi su tutto il litorale.

Questo magnifico territorio, coacervo dell'azione dell'uomo e della natura, costituisce dal 1995 il Parco del Cilento ►



Cilento, bosco



Palinuro arco naturale



Palinuro, spiaggia

► e del Vallo di Diano in cui ricadono 80 comuni tutti della provincia di Salerno. Nel 1997 viene inserito nella prestigiosa rete delle Riserve di Biosfera del Programma MaB che comprende 350 riserve in 82 paesi. La finalità è integrare l'uomo e l'ambiente tramite la conservazione della diversità biologica, promuovere lo sviluppo economico e salvaguardare i correlati valori culturali con programmi di formazione e prospettive intergenerazionali. Nel 1998 l'Unesco lo acquisisce, unitamente ai siti archeologici di Paestum, Velia e la Certosa di Padula, nel Patrimonio dell'Umanità. Il 2010 lo vede entrare nella rete europea e mondiale dei Geoparchi per i suoi siti geologici di particolare rilevanza scientifica, ecologica, archeologica, storica e culturale, ma anche sociale, economica e spirituale. Obiettivo del geoparco è tutelare il patrimonio geologico, favorire lo sviluppo sostenibile attraverso la valorizzazione della geodiversità, promuovere il geoturismo e l'educazione ambientale e supportare la formazione e la ricerca scientifica. Il parco del Cilento, quindi, svolge una funzione promozionale e socio-economica potenziando le relazioni tra beni culturali e beni naturali, cioè tra Uomo e Ambiente.

La flora è ricca di 180 diverse specie di piante autoctone spontanee delle quali il 10% rare, tra cui la più rappresentativa è la primula palinuri assurta a simbolo del parco, specie paleoendemica a diffusione localizzata soprattutto sulle falesie costiere, il giglio marino che nasce sulla sabbia, il garofano delle rupi, la campanula napoletana, la ginestra del Cilento individuata solo nel 1993 nel suo habitat lungo le fasce costiere, il ginepro fenicio, il pino d'Aleppo. La costa è popolata da macchia e ulivi, le colline sono disseminate di querce, aceri, tigli e castagni, in quota si estendono maestose faggete e il raro e pregiato acero di Lobel dalle lucenti foglie verdi, perla dei monti lucani; sulle vette degli Alburni, del Bulgheria e del Cervati si può trovare il rarissimo crespino dell'Etna dalla ricca fioritura gialla e grappoli di bacche ovoidali rosse, altamente decorativo.

Alla diversità di ambienti corrisponde una grande varietà faunistica con alcune specie di alto valore naturalistico. Sulle vette è possibile osservare l'aquila reale con la coturnice e la lepore appenninica sue prede, specie autoctone e già estinte in alcune zone; inoltre il falco pellegrino, il corvo imperiale e perfino il

lupo la cui popolazione è in espansione. Nelle faggete nidificano il picchio nero, il ciuffolotto e l'astore, rapace in declino; sulla corteccia degli alberi, prevalentemente faggi vetusti, vive un insetto raro, la rosalia alpina, protetta a livello europeo, che la continua degradazione delle foreste plurisecolari espone a rischio di estinzione.

La visita a cavallo per brevi passeggiate o con accampamento notturno consente di osservare la variegata flora e la innumerevole fauna a contatto diretto.

Nel territorio di Sanza si erge la vetta più alta della Campania, il Cervati, ricco bacino idrografico da cui scaturiscono il Bussento e il Mingardo in un paesaggio carsico costellato di torrenti, sorgenti e cavità tra cui la grava del Festolaro e l'inghiottitoio di Vallevona, accessibile da un tunnel scavato nella montagna, nel cui ambiente caldo-umido permane un microclima in cui vivono piante e animali inconsueti per quell'altitudine (1070 m); a quota 909 m sorge il Bussento, l'unico fiume carsico che scorre tutto in territorio italiano. Sanza aveva assunto un'importanza commerciale strategica per lucani e romani, posta com'era lungo la via carovaniera del sale che collegava la costa con il Vallo di Diano. Plinio il Vecchio nella *Naturalis historia* menziona i Sontini come appartenenti alla confederazione dei popoli lucani, avviati poi verso il declino con la dominazione romana.

Più a sud il centro abitato di Morigerati si adagia su una rupe nelle cui viscere si spalanca la grotta con le risorgenze del Bussento; il corso del fiume costituisce dal 1985 un'oasi a sostegno della biodiversità e difesa del territorio per evitare azioni di degrado, che si estende su 607 ettari, soggetta a vincolo paesaggistico e idrogeologico, gestita dal WWF. L'oasi, nella quale vengono effettuati campi di lavoro, settimane verdi, campi di studio e ricerche, visite guidate, è visitabile seguendo un percorso natura attraverso boschi di lecci, frassini e macchia mediterranea, inframmezzato da piccole aree di sosta per l'eventuale osservazione degli animali. Il Bussento lungo il suo percorso si inabissa in un inghiottitoio e risorge sotto l'abitato di Morigerati offrendo uno spettacolo di grande suggestione. Una mulattiera lastricata in pietra conduce alla grotta dove, attraverso due ponticelli in legno, si attraversa il grande canyon da cui il fiume si riversa all'esterno con rapide e cascate. Il suo letto presenta un habitat di vegetazione di ripa con muschi, felci, salici, ontani; sul versante di nord-ovest



Palinuro, la torre



Palinuro, arco naturale dalla spiaggia

si estende una lecceta, a nord prosperano roverella, frassino e carpino, a sud-est piante amanti del clima caldo e arido come l'euforbia arborea e il lentisco

oltre alla macchia mediterranea. L'ecosistema del fiume offre rifugio a specie animali in via di estinzione e alla fauna dei corsi d'acqua come una ►



Viadotto Mingardo



Grotta del Bussento

► numerosa comunità di lontre e poi, gamberi, granchi e trote e il merlo acquaiolo; vicino alle sorgenti, dove l'acqua è più fredda e l'ambiente ombroso, vive la salamandra dagli occhiali, specie endemica. Tra le gole rocciose si può avvistare il biancone, rapace di notevoli dimensioni che si nutre di rettili, e nelle leccete si incontrano il gatto selvatico e il lupo, l'astore, il gheppio e il nibbio. La riserva biologica delle grotte consente così la tutela di un'area di pregio naturalistico unita alla valorizzazione delle risorse naturali e culturali, tanto che Morigerati, borgo medievale edificato da una comunità di monaci greco-orientali scampati alla persecuzione iconoclasta del VII sec., ha fatto rivivere le sue antiche case mettendole a disposizione di un turismo sostenibile, trasformandosi in realtà di paese-albergo. Con il notevole museo etnografico della cultura contadina attua la valorizzazione della cultura materiale, vivificando il legame delle persone con i propri luoghi e i mestieri tradizionali.

A Roccagloriosa, nella valle del Mingardo, il piccolo ma dovizioso museo archeologico custodisce i reperti lucani rinvenuti nella necropoli e nel nucleo abitativo antico: alcuni databili all'età del bronzo, altri all'età del ferro. Nel sito, dal V sec. a.C. si sviluppò un centro abitato dotato nei due secoli successivi di cinta muraria in calcare. Una teca espone i gioielli di finissima fattura attribuiti alla Principessa Fistella. Nel 400 d.C. circa, le truppe del generale Flavio Stilicone costituirono un nuovo insediamento dove, intorno alla cappella dedicata alla Vergine Gloriosa, sorse il castello che, nel XIII sec. fu uno dei castra exempta (castelli demaniali dipendenti direttamente dall'imperatore, strategici per il controllo del territorio) di Federico II di Svevia. Subì svariate invasioni da parte di bizantini, normanni, aragonesi, angioini e mori. Il centro antico è attraversato da strade tortuose e scalinate sulle quali si affacciano le case innalzate sulla roccia.

San Severino di Centola è un borgo medievale abbandonato, sito sulla sommità di un colle di roccia calcarea a sella: da una parte i ruderi del castello e della chiesa dall'altra le abitazioni. La parete di nord-est si erge a strapiombo sulla riva destra del Mingardo, dominato sulla sinistra dal monte Bulgheria; il villaggio conserva tracce dei periodi longobardo, angioino e aragonese. Scelto per la posizione strategica di controllo e difesa del territorio, la Gola del Diavolo lo rendeva inaccessibile e la cortina di



Risorgenza sul Bussento

abitazioni poggiate sulla roccia costituiva un sistema difensivo possente come una barriera, occupando una posizione chiave per il controllo delle vie interne della valle del Mingardo. Visivamente il colle era in linea con i castelli della Molpa, di Camerota e di Roccagloriosa e con varie torri di avvistamento di origine longobarda; questo sistema di torri e castelli fortificati aveva impedito la conquista bizantina, bloccato le incursioni saracene e l'avanzata delle bande aragonesi nella guerra contro gli angioini. Abbandonato da quasi mezzo secolo il borgo presenta ormai segni di degrado. Nella stagione estiva l'associazione "Il Borgo" promuove varie iniziative culturali finalizzate alla valorizzazione e promozione del luogo. Un ponte ferroviario a 8 arcate, spettacolare opera civile eretta nel 1929 nella valle sottostante, partecipa alle manifestazioni della giornata nazionale delle ferrovie dimenticate, giunta quest'anno alla V edizione. Sul lato sinistro del corso del Mingardo, il mitico Stige che con il Lete, l'attuale Lambro, costituiva i fiumi infernali dell'Eneide, citati da Virgilio nel rac-

conto della morte di Palinuro, si snoda una strada con sette gironi da cui prese spunto Dante per la struttura dell'Inferno.

La valle storicamente ha costituito l'accesso al Cilento. I mercenari bulgari, nel 553 a seguito del generale Narsete e nel 667 capeggiati dal condottiero Altzek, la attraversarono stabilendosi nel ducato di Benevento, spostandosi nel IX sec. sul monte Bulgheria che da essi acquisì il toponimo. La Commissione europea ha riconosciuto al fiume Mingardo ed all'omonima valle la qualifica di Sito di Importanza Comunitaria.

Sorti in luoghi impervi ed elevati per proteggersi dalle scorrerie dei popoli provenienti dal mare, Roccagloriosa e San Severino sembrano ancora oggi esercitare l'antica funzione difensiva, proteggendo la natura cilentana con l'ausilio delle torri costiere.

L'alto corso del fiume è caratterizzato da fenomeni carsici con formazione di forre come la Valle dell'Inferno, oltre alla citata Gola del Diavolo. Nel punto in cui il Mingardo è attraversato dalla strada panoramica SS 562 inizia il sentiero

di S. Iconio che attraversa la pineta spontanea di pino d'Aleppo da cui monaci e contadini estraevano la resina per ricavarne incenso e pece, costellata di fioritura di euforbie, finocchio di mare e primula palinuri. Da Celle di Bulgheria parte l'antica mulattiera Tragara nota come via del sale o dei briganti, oggi itinerario trekking. Alla confluenza del torrente Serrapotamo la valle è attraversata da un viadotto a 16 campate lungo 720 m sulla SP 430 Agropoli-Sapri, inaugurato nel 2006, che nelle brume del mattino sembra sospeso tra le nuvole.

La foce nel territorio di Palinuro riparata dalle correnti, in estate diventa un porticciolo turistico sul cui lato sinistro si erge l'arco naturale, falesia di natura calcarea, oggi deturpato da strutture di contenimento avendo subito crolli. L'immenso arco di roccia frastagliata si protende nel mare a protezione della baia, porto naturale per i naviganti e tale apparve agli Argonauti, ai fenici e ai greci dei cui insediamenti restano reperi. Sulla spiaggia, scenografia naturale di film e kolossal, si affaccia il camping ►



Morigerati oasi WWF - Antico mulino



Ponte sul Mingardo

► "River Sea".

Palinuro, il timoniere di Enea caduto dalla nave vinto dal sonno e ucciso sulla spiaggia dopo l'approdo, dà il nome al luogo per volere degli dei dell'oltretomba, come canta Virgilio nell'Eneide. Colonizzata dai Focei fondatori di Elea, fu località di villeggiatura degli imperatori romani.

Sulla collina di Molpa, che fa da spartiacque tra la foce del Mingardo e quella del Lambro, abitata dai tirreni prima dell'arrivo dei greci, sono state trovate tracce di ossidiana trovandosi il sito sulla rotta delle Eolie da dove il materiale proveniva. Dopo il Mille la città fu ricostruita dai normanni poi passò agli svevi e agli angioini che potenziarono le fortificazioni per contrastare l'attacco degli aragonesi, ma la città non resistette all'invasione dei saraceni che la rasero al suolo definitivamente nel 1464. Per proteggere le popolazioni dell'entroterra e offrire sicurezza ai naviganti, alla foce del Lambro venne costruita la torre costiera a base quadrata di cui rimangono pochi resti. Nella grotta sottostante sono state rinvenute ossa di uomini e animali dell'epoca quaternaria.

Il Cilento, per secoli territorio agricolo, produce alimenti di qualità, tanto che il medico statunitense Ancel Keys ha teorizzato il concetto di dieta mediterranea come regime alimentare salutare a basso contenuto di acidi grassi saturi e ricco di fattori antiossidanti, ispirandosi agli alimenti adottati nella cucina cilentana i cui ingredienti sono pasta, ortaggi conditi con olio d'oliva, formaggio, frutta, vino, tutti prodotti che hanno ottenuto la certificazione dop. Il caciocavallo silano a pasta filata si realizza con latte di vacca podolica, razza autoctona delle aree interne, di sapore dolce tendente al piccante con la stagionatura. E, per finire, una piccola deroga gustando una vera leccornia: il fico bianco farcito con frutta secca, aromatizzato con semi di finocchietto e bucce di agrumi o glassato con cioccolato, apprezzato e richiesto anche all'estero. ■



Roccagloriosa museo archeologico



Informazioni utili

Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano - Piazza Santa Caterina, 8 - 84078 Vallo della Lucania (SA)
Tel: 0974719911 - www.cilentoediano.it - www.paeseambiente.com - www.grottedimorigerati.it

RiverSea Camping - Località Mingardo - 84051 Palinuro - Centola (SA)
Tel. e fax periodo estivo 0974931931 - Tel. e fax periodo invernale 0974931118 - www.riversea.it - e-mail: info@riversea.it



PUGLIA

Gargano

Una terra splendida,
unica, zeppa di colori e
di sorprese

Testo di Federico Garavaglia

Si discosta dalla piana pugliese, così come dai costumi levantini e commerciali di Foggia, si protende nel mare. Arroccato e raccolto nei saliscendi, creati dal panorama roccioso tra olivi contorti, i mandorli ed i paesini disseminati, a sorvegliare il Tavoliere. Questo è il Gargano.

E' una terra splendida, unica, zeppa di colori e di sorprese. Il motivo di visita è, senza nulla levare alla bellezza ed al sano diporto senza meta, quello di visitare con occhio artistico e spirito credente San Giovanni Rotondo, e le terre calcate da Padre Pio. Alle spalle Foggia, ormai distante, ed abbandonata una veloce via per Manfredonia si infila la salita in direzione di San Giovanni. La strada sale con una certa ripidità, passando piccoli villaggi, attraverso il verde incontaminato che nasconde il mare che si allontana velocemente. L'approssimarsi a San Giovanni Rotondo lo si intuisce dai movimenti tipici di un luogo non soltanto turistico ma addirittura di culto. Le mete di pellegrinaggi e di raccolta, spronano la solerzia dei lavoratori furbi a guadagnare il più possibile su qualsiasi esigenza dei visitatori. La patina della quale si copre San Giovanni è molto diversa da quella della Puglia bucolica, colorata dalle colline e dal mare che abbiamo lasciato da poco. Anzi, è impadronita del costume commerciale e turistico, quasi a tutti i costi. Peccato. La bellezza del complesso conventuale

di Santa Maria delle Grazie, lascia dietro le spalle le prime sinistre impressioni, per immergerci nella realtà una volta vissuta dal Cappuccino campano. Proprio San Pio si adoperò attivamente per rendere il complesso ospitale arrivando ad ampliarlo creando una chiesa nuova di sua iniziativa consacrata nel 1959. Assai suggestiva è la cripta dove riposa Pio da Pietralcina.

La devozione dei pellegrini in visita a San Giovanni Rotondo sbocciò in una munifica generosità tale da poter finanziare in grande parte il santuario di San Pio. La struttura, posta al di sotto del complesso prima citato, viene commissionata all'architetto Renzo Piano dall'Ordine dei frati Cappuccini, proprio ai fini di accogliere agevolmente le varie centinaia di devoti di passaggio a San Giovanni Rotondo. Circa 10 anni sono occorsi per realizzare questa struttura divisa su due piani ed in grado di ospitare oltre settemila visitatori. La struttura di indubbia qualità architettonica mostra una linea moderna che forzatamente guarda l'antico con, ad esempio, i vistosi archi interni, a struttura radiale, quasi a zampillare dalla roccia, dalla pietra, da cui proprio nasce questa chiesa. Il piano inferiore ospita la cripta dove da un paio d'anni è stata spostata la salma di San Pio.

Le mete pellegrine, in questo angolo di Gargano non sono però terminate. Un comune più piccolo, suggestivo, assente di pretese è Monte Sant'Angelo.

Non molto distante da San Giovanni Rotondo, arroccato a quasi 800 metri sul mare, il luogo gode del pellegrinaggio presso il Santuario di San Michele Arcangelo. Ma anche se non fosse per fine pellegrino, l'arte e la squisitezza del luogo basterebbero per visitarlo. Piccoli vicoli, andirivieni di scalinate in pietra danno sui colli da un lato e sul mare, a picco, dall'altro. Sotto Manfredonia. È semplicissimo voltare un angolo e ritrovarsi di fronte ad un palazzo antico, una chiesina, uno scorcio straordinario, un rosone. Di fronte al Santuario.

Le piccole botteghe, che orlano le viuzze, traboccano di artigianato locale e tipicità sin fuori le porte, usi e costumi autoctoni che, alle volte, ci si scorda che esistano ancora. ■





San Benedetto Po, abbazia

LOMBARDIA

San Benedetto Po, uno dei borghi più belli d'Italia

Zona da esplorare in barca perchè selvaggia e ancora integra

Il suo nome - anticamente San Benedetto in Polirone - è legato al monastero benedettino fondato nel 1007 da Tedaldo di Canossa sull'isola che sorgeva tra il fiume Po e il Lirone. Per l'impegno religioso, politico e culturale il monastero ha occupato un ruolo fondamentale nella storia del monachesimo italiano, fino alla sua soppressione nel 1797 ad opera di Napoleone Bonaparte. Oltre duemila anni di storia sono sedimentati nelle strutture di questo complesso monumentale.

San Benedetto Po è un luogo difficile da dimenticare. Si entra dall'ingresso del monastero, che conserva ancora i cardini dell'antico portale e ci si trova nella maestosa piazza del borgo, rimasta intatta nelle dimensioni dall'epoca medioevale.

Il fiume Mincio (etimologicamente "incomincio"), emissario del Lago di

Garda, in prossimità del quattrocentesco Santuario delle Grazie muta bruscamente direzione, rallentando la sua corsa e impaludandosi, dando vita a una delle principali zone umide del nord Italia: la Riserva Naturale delle Valli del Mincio, una palude vasta circa 1.100 ettari.

Zona da esplorare in barca, perchè selvaggia ed ancora integra. Paesaggi naturali ed insoliti di una zona unica che, tra canneti e ninfee e la miriade di canali, mette in scena ambientazioni e scorci diversi in ogni stagione, che solo chi è nato in questi luoghi può far conoscere.

Il fiume riprende il suo corso poco dopo Mantova, all'altezza di Formigosa per poi sfociare nel fiume Po a Governolo, paesino della bassa mantovana. ■

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.



PIEMONTE

Termetorino

L'oasi del benessere nel centro di Torino

Piacere, svago, aggregazione e vita sociale sono i vantaggi che offrono QC Termetorino, nate per soddisfare le esigenze di chi desidera concedersi degli indimenticabili momenti di relax, senza lasciare la città. In pieno centro e non lontano dalla stazione di Porta Nuova, QC Termetorino offre ai torinesi, a due passi da casa, la filosofia propria delle Terme Romane: filosofia presente nel Percorso Benessere rivolto a "chi già sta bene e vuole stare meglio" realizzato da QC Terme all'interno di Palazzo Abegg, edificio storico costruito nel 1875, oggi ristrutturato e adattato alla nuova funzione senza stravolgere la struttura originaria.

Ampie sale e maestosi atrii collegati dall'imponente scala principale, porte finemente decorate, finiture di pregio e preziosi pavimenti in marmo e legno fanno da contorno al Percorso Benessere che si sviluppa nell'edificio e nel grande giardino esterno. Al piano interrato, dove si trovavano le vecchie cantine con soffitti

a volta, è stato realizzato il cuore della SPA: bagni turchi, il percorso Kneipp, pediluvi, idromassaggi, dormeuse immerse in acqua con idrogetti, cascate, idrogetti a muro, una vasca di reazione, dei lettini doccia e dei gayser.

A piano terra, oltre ai camerini massaggi e annessa zona lounge, si trova il Light Café dove subito si nota il grande bancone, un pezzo di storia risalente agli anni '20, che insieme a una libreria trasformata in drogheria costituisce l'area di QC Termetorino dedicata al gusto. Il primo piano è invece interamente dedicato al relax sensoriale, con ben cinque sale relax che vogliono idealmente essere un omaggio alla città di Torino. Una sala a volta dove è stata ricreata l'atmosfera che si respira nei parchi della città, una sala con fotografie che mostrano la città e il suo cielo, con particolari sedute sospese a forma di ovetto. E ancora una sala dedicata ai Padri Fondatori della Patria nella quale sono esposti dodici acquerelli firmati dall'artista Paolo

Gailetto, con un ampio camino e dei grandi cuscini con imbottitura "super-soffice" con estratto di malva sui quali stendersi. Il secondo piano accoglie soprattutto l'area delle biosaune. La prima, caratterizzata da un uso alternato di essenze diverse di legni e sedute molto profonde, è dedicata alle luci della città colte dal fotografo torinese Enrico Frignani.

Una seconda biosauna in legno di cedro ha un grande schermo sul quale è proiettato un video concesso dalla Regione

Piemonte e accesso diretto a un terrazzo a pozzo dove è possibile fare la doccia di reazione. Per finire con due biosaune "salotto" con vista panoramica sul giardino e richiami torinesi: una dedicata alla donna e una all'uomo.

Nel grande giardino sono proposte pratiche benessere tra le più affascinanti della struttura: un ampio solarium e grandi vasche, dove è possibile rilassarsi all'aperto, accarezzati dai raggi del sole, massaggiati dagli idromassaggi e cullati dalle acque, ascoltando le dolci melodie

che si diffondono sott'acqua.

Completa l'offerta di QC Termetorino una vasta proposta di tipologie di massaggio differenti.

QC Termetorino è sviluppata da QC Terme, gruppo attivo da tempo nel settore termale, che ha ideato una nuova filosofia di terme e benessere e gestisce con successo le Terme di Pré Saint Didier, ai piedi del Monte Bianco, in Valle d'Aosta, i Bagni Nuovi e i Bagni Vecchi di Bormio, QC Termemilano e QC Termemmona. ■



Informazioni utili

QC Termetorino è aperto tutti i giorni dalle 10 alle 22.

Corso Vittorio Emanuele II, 77 - Torino, Tel. +39 011 4345070,
info@qctermetorino.it, www.qctermetorino.it





FRANCIACORTA PRIMAVERA IN FRANCIACORTA

Con la bella stagione nasce la voglia di gite e viaggi. La Franciacorta è una terra conosciuta per i suoi vini, ma sono molti anche gli angoli naturalistici che meritano di essere visitati. Le Torbiere del Sebino, sulle rive del Lago d'Isèo, per esempio, sono una riserva naturale che si estende per 360 ettari in un ambiente umido e pianeggiante, costituito da canneti e specchi d'acqua. Altra attrazione del territorio è l'orto botanico di Ome, chiamato anche Parco delle Conifere, dove è possibile ammirare anche una spettacolare cascata. In Franciacorta dal 1° Aprile è possibile visitare il Castello Quistini, antica dimora del 1500, unica nel suo genere, circondata da oltre 10.000 metri quadrati di giardino tra le splendide colline vicino a Rovato (Brescia). Il Castello è stato selezionato per partecipare al concorso "Il Parco più Bello d'Italia", premio nazionale di parchi e giardini, giunto all'ottava edizione. Si potrà visitare tutte le domeniche e festivi dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18 **fino a fine luglio**. Info complete sul sito web www.castelloquistini.com alla pagina "visite". L'ingresso prevede un percorso unico tra storia e botanica. L'itinerario intitolato "Tra rose, storia e leggenda" vi guiderà, dopo aver attraversato saloni ricchi di storia e di leggende, alla scoperta della meravigliosa collezione di oltre 1500 varietà di rose antiche, moderne e inglesi, un vero labirinto di fiori che rappresenta la storia della rosa fino ai nostri giorni. Ma il giardino per tutti gli appassionati di botanica è anche un'oasi verde dove trovare le più strane e antiche varietà di piante da frutto. Qui c'è uno dei primi giardini bioenergetici in Italia, la cui progettazione racchiude studi ben precisi dell'ecodesigner Marco Nieri relativi all'influenza delle piante sul nostro corpo; un hortus con una piccola collezione di piante officinali e curative; un antico frutteto con frutti mai sentiti prima come il biricoccolo, ibrido naturale tra susina e albicocca. Sarà una gita all'insegna dell'arte e della cultura tra profumi e leggende di questo antico palazzo che, come ogni castello che si rispetti, nasconde anche qualche piccolo mistero.

ALPI ALTOATESINE

FESTA DELLA FIORITURA A LANA E DINTORNI

Dal 9 al 22 aprile 2012 svolge sulle Alpi altoatesine, vicino a Merano, la Festa della Fioritura con visite guidate ai masi ed escursioni in bicicletta. L'annuale appuntamento con la fioritura dei meli è l'occasione per entrare in contatto con la natura e tra le vie pedonali di Lana si organizza nella giornata del 14 aprile il percorso enogastronomico "Sapori del maso" dedicato ai prodotti tipici locali. In 30 stand i masi dei contadini della zona propongono il latte, i formaggi, le spezie, le erbe aromatiche, lo speck, il vino, i distillati e molti altri frutti del loro lavoro, caratterizzati dalla provenienza garantita e dalla qualità genuina degli ingredienti. Si possono assaggiare le specialità preparate seguendo vecchie ricette contadine come la zuppa d'orzo, i canederli di fegato e i krapfen ripieni. Per vivere appieno l'atmosfera rurale, una contadina del posto guida l'escursione da maso a maso seguendo il percorso culinario Deliziosamente buono alla scoperta dei segreti della gastronomia altoatesina. Da Lana con un servizio navetta si arriva a Foiana, poi a piedi si raggiunge il maso "Lechnhof" per assaggiare le golosità locali. Si prosegue sul sentiero didattico dedicato al castagno dell'Alto Adige e si visita il museo degli usi e costumi. Dopo un pranzo a base di piatti tipici preparati dalle contadine, il viaggio continua verso il maso "Kirchtalhof" dove si possono gustare dolci e biscotti. Per godere da vicino dello spettacolo della primavera c'è la gita in bicicletta tra i meleti. Da Lana a Postal e Gargazzone, il percorso si snoda attraverso i campi di meli fino ai campi di asparagi. Un'esperta della coltivazione dell'albero della mela spiega le diverse qualità di mela e i metodi di raccolta dei frutti. La pausa è dedicata alla degustazione di piatti a base di asparagi accompagnati da vino autoctono.





PARCO DEL DELTA DEL PO PRIMAVERA SLOW

Nel Parco del Delta del Po, nelle province di Ferrara e Ravenna, torna la Primavera Slow con tante iniziative dal 24 marzo al 3 giugno, per un totale di 11 settimane di eventi: un ricchissimo programma che comprende anche la VI edizione della Fiera Internazionale del Birdwatching e del Turismo naturalistico dal 27 al 29 aprile a Comacchio. Gli appuntamenti legati all'enogastronomia del territorio, sono interessanti per la varietà delle specialità. A Ravenna la Sagra del Tartufo, in programma nella pineta di Classe, a Fosso Ghiaia, è l'evento inaugurale nei weekend 24-25 marzo e 31 marzo-1° aprile. Quattro giornate ricche di iniziative a contatto con la natura che hanno per protagonista il tartufo di pineta, "frutto" pregiato delle pinete ravennate. Qui, dal 25 aprile al 1° maggio, una seconda sagra è dedicata al pinolo, prodotto importante nella tradizione culinaria ravennate. Dalla pineta alla pesca. Nel weekend dal 12 al 13 maggio si svolgono a pochi chilometri di distanza due sagre di prodotti ittici fondamentali per la gastronomia ferrarese: a Porto Garibaldi la Sagra della pesce azzurro; a Gorino, più a nord, in tutti i weekend di maggio e di giugno la Sagra del Pesce. Inoltre, a Comacchio, durante la "tre giorni" di Fiera Internazionale del Birdwatching e del Turismo naturalistico, dal 27 al 29 aprile e poi dal 30 al 1° maggio, sono in programma quotidiane degustazioni di acciughe fritte. Tornando ai prodotti "di terra", ecco invece il Weekend delle erbe a Santa Giustina di Mesola, il 21-22 aprile, nonché la celebre Sagra dell'Asparago di Mesola, che si svolge nei giorni festivi fra il 21 aprile e il 1° maggio. Altri eventi insoliti e curiosi sono gli incontri "Nel capanno della tradizione", a Cervia tutti i sabati di aprile e maggio, o l'iniziativa "A tavola con il valante", tutti i venerdì e i sabati all'agriturismo Prato Pozzo di Anita, sulla sponda ferrarese del Reno. Meritano infine una visita altre due iniziative a Bagnacavallo: "Degusto con gusto" dal 17 maggio all'1° giugno, e "Alla corte di Bacco" nel weekend del 26-27 maggio. Infine, una citazione per le "Pedalate dei sapori", in programma il 1° aprile a Mesola e il 27 maggio a Porto Garibaldi.

MERANO

APERTURA DEI GIARDINI DI SISSI

Dopo un 2011 che ha confermato il parco botanico meta turistica più amata dell'Alto Adige l'apertura della nuova stagione ai Giardini di Sissi di Merano è prevista per domenica 1° aprile. Quest'anno tra le numerose attrazioni e novità ci saranno il battesimo di una nuova varietà di rosa con il nome 'Trauttmansdorff', la rassegna World Music Festival e la mostra temporanea Radici, tuberi & Co. I Giardini di Castel Trauttmansdorff affascinano sempre i visitatori coniugando natura, cultura ed arte in una dimensione che coinvolge tutti i sensi. Le fioriture offrono un caleidoscopio di colori. Dal 1° di aprile sbocciano 230.000 bulbi di tulipani narcisi e giacinti. Segue a fine maggio la fioritura di iridi, rose ed ortensie. In estate si potrà ammirare una distesa di girasoli e per la prima volta nel laghetto delle ninfee fioriranno più di 100 varietà di questa pianta. Da agosto fino in autunno circa 200 varietà di dalie e camelie creeranno uno scenario superlativo! Dopo il successo del "Regno sotterraneo delle piante", la nuova mostra temporanea "Radici, tuberi & Co. - Il prodigioso mondo invisibile" svela il modo in cui le piante si assicurano la sopravvivenza ancorando le proprie radici in profondità. La mostra rivela anche alcune curiosità di vita quotidiana (ad esempio, riconoscere il vero Wasabi, spesso confuso con il rafano) e aneddoti storici (come quello dei soldati di Alessandro Magno che hanno affrontato lunghi percorsi nel deserto grazie alla radice di liquirizia). Inoltre, in primavera Gesine Wischmann, fondatrice della più piccola azienda farmaceutica della Germania, terrà una presentazione sulla radice di ginseng; in estate sarà la volta del workshop "Radici e colori"; in autunno Siegfried de Rachewiltz, il famoso castellano altoatesino, racconterà aneddoti sulla cultura contadina locale. Sarà riproposta anche quest'anno la classica "Colazione da Sissi": ogni domenica di giugno gli ospiti potranno gustare un delizioso brunch sulla famosa Terrazza dove la principessa Elisabetta d'Austria amava rilassarsi di fronte ad un panorama mozzafiato.



VICENZA

GITANDO.ALL

Anche quest'anno torna alla Fiera di Vicenza, **dal 22 al 25 marzo**, Gitando.all, il salone del turismo e della vacanza all'aria aperta per tutti, che ospiterà 250 espositori ed eventi di rilievo internazionale, come il "Meeting Internazionale del Turismo Accessibile", il seminario sul tema "tutti possono lavorare nel turismo per tutti", l'incontro "Executives for All – Lavorare nel turismo" e il workshop "Buy Italy for all". Presenti aziende che propongono prodotti dedicati alla vacanza per tutti, dalle carrozzine da spiaggia, ai camper, ai sollevatori da piscina e molto altro ancora anche per turisti con esigenze particolari. Roberto Vitali, fondatore di Village for all – V4A®, marchio di qualità del turismo per tutti e primo network internazionale di strutture turistiche, conferma che il brand è punto di riferimento, a livello nazionale ed europeo, del turismo accessibile. "Quest'anno, dice, puntiamo a incrementare i numeri dello scorso anno, allargando il bacino di visitatori alle regioni del Centro-Sud Italia e contando sulla presenza di tour operator da tutta Europa e di istituzioni e associazioni del mondo del volontariato dedicato ai disabili." Le persone con disabilità che fanno turismo rappresentano infatti un target interessante per gli operatori del settore: solo in Italia i disabili sono 4 milioni e a livello europeo 65 milioni. "Senza considerare, aggiunge Vitali, che in vacanza non si va da soli, ma con la famiglia o con gli amici". Anche quest'anno durante la fiera saranno presenti numerose personalità del mondo politico e imprenditoriale e testimonial: tra essi Matteo Marzotto, il Ministro del Turismo Piero Gnudi, il vicepresidente della Commissione Europea Antonio Tajani, Antonella Ferrari e Andrea Stella. Gitando.all edizione 2012 lancerà inoltre un premio giornalistico per premiare un servizio televisivo, un articolo, un blog o un social network dedicato al settore. La manifestazione ha richiamato, nel 2011, oltre 30mila visitatori e ha visto la presenza di 250 espositori. A Gitando.all è stato assegnato, nel 2010 e nel 2011 il Premio di Rappresentanza dal Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano.



CORTINA

CORTINAMETRAGGIO E I CORTI D'ARGENTO

Cinema e commedia in corto protagonisti, **dal 20 al 24 marzo** prossimi a Cortina, grazie al patrocinio e contributo della Regione Veneto e del Comune di Cortina e al patrocinio della Provincia di Belluno. Cortinametraggio si prepara, anche nel 2012, a "bissare" il successo della scorsa edizione. Cinque giorni di proiezioni, incontri, workshop, omaggi e curiosità "vintage". Confermate le collaborazioni con il Grand Hotel Savoia, che ospiterà attori, registi e produttori, con l'Hotel Cortina, con la diretta quotidiana di Radio Capital della manifestazione e la partnership con il Sindacato Nazionale Giornalisti Cinematografici Italiani (SNGCI), che per la seconda volta si prepara a "decentrare" a Cortina il suo premio nazionale per il cortometraggio, i Nastri d'Argento dedicati agli autori, ai protagonisti, ai produttori più giovani. Anche nel 2012 la cerimonia di premiazione dei Nastri all'Alexander Girardi Hall chiuderà il festival con il red carpet della serata finale e il laboratorio di idee aperto ai cortisti. E' confermata la collaborazione con il Centro Sperimentale di Cinematografia e con la casa di produzioni cinematografiche di Marco Belardi, la Lotus Production. Presenti anche Audi e Younger & Bresson, con le nuove collaborazioni di Franz Kraler e Aura Activator. In occasione della manifestazione affollerà Cortina un ricco carnet di ospiti, tra cui Paolo Genovese, Eliana Miglio, Veronica Pivetti, Ricky Tognazzi e Simona Izzo; per la giuria nomi prestigiosi di cantautori e registi. Le pellicole in proiezione avranno la leggerezza di Corti Comedy ed al migliore andrà il premio Marco Belardi per Lotus Production di 5000 euro. Tra le novità di questa edizione, "CIAK BACKSTAGE" con la proiezione quotidiana di backstage dei principali film commedia italiani di quest'anno. I Corti d'Argento invece, attraverso la selezione dei Giornalisti Cinematografici offriranno agli spettatori il meglio della stagione. Cortinametraggio promuoverà cinema e territorio in una fase non particolarmente affollata della stagione. Centrale, infatti, il ruolo della città e del cinema Eden che ospiterà le proiezioni. Per gli studenti delle scuole superiori di Cortina d'Ampezzo saranno organizzate lezioni gratuite di giornalismo cinematografico in collaborazione con il Sindacato Nazionale Giornalisti Cinematografici Italiani (SNGCI). Inoltre lo studente più meritevole potrà seguire le iniziative targate Lions Club, diventando la voce ufficiale del Lions per la stampa locale.

FRIULI VENEZIA GIULIA

TRADIZIONI PASQUALI TRA SACRO E PROFANO

In Friuli Venezia Giulia, la **Pasqua** è un momento sentito e celebrato anche nelle tradizioni popolari. Le sacre rappresentazioni del **venerdì santo**, in particolare, sono un momento di riflessione personale sul dramma della Croce e sul messaggio di speranza che questo evento porta con sé, ma anche un'occasione per condividere con gli altri un'esperienza che richiede impegno, creatività, lavoro manuale. Tra le rappresentazioni più suggestive, per il contesto ambientale in cui si svolge e per la cura delle coreografie, dei testi e dei costumi, c'è la "Via Crucis" di Ciconicco di Fagagna, un borgo del Friuli collinare. La rappresentazione si basa su di un canovaccio che è riscritto ogni anno per dare spazio anche alle figure secondarie della Passione di Cristo e cerca di coinvolgere gli spettatori anche nella ricerca di scenografie accurate e di musiche adatte. Altrettanto spettacolare è il "Veindre Seint" (Venerdì Santo) di Erto, un paese che deve il proprio nome al fatto di sorgere su una ripida montagna della valle del Vajont. La tradizione sembra risalire addirittura al 1631, in seguito a un voto degli abitanti per scongiurare la peste. La rappresentazione, suggestiva e drammatica, si svolge tra le alte e strette case in pietra e conta sulla partecipazione di una cinquantina di figuranti in costume. Non solo sacre rappresentazioni, ma anche giochi "profani": a Cividale del Friuli il gioco del "Truc" è una antichissima tradizione pasquale, che si pratica solo nelle giornate di Pasqua, Pasquetta e nella domenica seguente.

BRESCIA

BRIXIA FLORUM: BENVENUTA PRIMAVERA!

Una mostra-mercato nel cuore di Brescia che promette una grande esplosione di colori e profumi per salutare il risveglio della natura. È Brixia Forum, mostra mercato organizzata dall'Associazione Florovivaisti Bresciani, Comune di Brescia e Circonscrizione che si terrà **Sabato 24 Marzo** in Corso Garibaldi.

Diventato ormai appuntamento fisso per tutti gli appassionati e amanti del verde è l'occasione giusta per portare in casa, sul terrazzo o in giardino, un po' di Primavera. I veri protagonisti saranno fiori e piante con le prime fioriture di stagione: orchidee, esemplari e rarità di piante grasse e cactacee, varietà nuove di gerani e splendidi esemplari di Nemesia, pianta perenne dai piccoli fiori molto colorati e profumati.

Nel corso della giornata sarà possibile non solo acquistare i migliori esemplari offerti e le più belle e particolari varietà di stagione, ma anche scoprire piccoli segreti e farsi consigliare dai produttori, veri esperti del verde, che saranno a completa disposizione del pubblico. Brixia Forum si pone infatti l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica e trasmettere una cultura del verde, perché essa è una componente essenziale del vivere quotidiano. Appuntamento quindi **Sabato 24 Marzo** dalle 10,00 alle 19,00 in C.so Garibaldi.

Per maggiori informazioni potete visitare il sito web: www.florovivaistibs.it oppure telefonare ai numeri 030 3534008 / 335 7708829.

MARCHE

IL CAVALLO NUOVA FRONTIERA DEL TURISMO NELLE MARCHE

La Regione Marche scommette sul cavallo... Ad annunciarlo è stata Serenella Moroder, assessore regionale al Turismo, Sport e Tempo Libero delle Marche alla Bit nel corso del talk show di presentazione dell'evento Marche Endurance Lifestyle. La manifestazione in programma **dal 14 al 17 giugno**, si svolgerà sulla riviera del Conero.

Marche Endurance Lifestyle sarà la principale manifestazione della regione al di fuori degli eventi culturali e vedrà protagonista l'endurance, la maratona a cavallo, detta lo "sport degli sceicchi" in forte espansione, dedicata a chi ama la natura. Una disciplina ideale per gli amanti del turismo che rispetta ed esalta l'ambiente. Il turismo rappresenta per le Marche oggi in termini di valore aggiunto il 3,8% del PIL regionale e il comparto impiega 39.000 unità. Con un numero di 2.599.314 arrivi e 16.974.679 presenze, il turismo nelle Marche ha registrato nel 2011 un + 4%.

"È un onore e un piacere accogliere l'iniziativa Marche Endurance Lifestyle – dice Serenella Moroder, assessore regionale al Turismo, Sport e Tempo Libero – sarà una maniera inusuale e molto affascinante di scoprire il territorio della riviera del Conero, ideale scenografia per una disciplina come l'endurance. La Regione Marche crede molto in questa iniziativa soprattutto come occasione per rinsaldare l'amicizia che ci lega agli Emirati Arabi Uniti".

A Marche Endurance Lifestyle il cavallo diverrà trait d'union di momenti economici, sportivi, glamour e enogastronomici. Non mancherà il valore sociale, grazie al sostegno dato all'AIIRC, Associazione Italiana Ricerca Cancro.

Evento centrale sarà la competizione sportiva, la Conero Endurance Cup, che partirà dal lungomare di Marcelli a Numana per coinvolgere le bellezze della riviera e del Parco del Conero. L'evento diverrà anche un'interessante opportunità di business, grazie agli incontri B2B e il forum economico che vedrà protagonista lo scambio tra Emirati Arabi Uniti e Italia. Non mancheranno le occasioni per avvicinare il grande pubblico al mondo del cavallo con l'iniziativa Pony e Bimbi, rivolta ai più piccoli, e con l'Arabian Lounge, momento gourmet dove si potrà conoscere la cucina araba.



CATANIA

DOVE FIORISCE LA JACARANDA

Nei giorni di Pasqua, **dal 7 al 9 aprile** per chi ama i fiori l'appuntamento è a Catania dove debutta un evento importante: Dove fiorisce la Jacaranda - Prima mostra-mercato di piante per il giardino mediterraneo. Sede della manifestazione sarà uno spazio particolare: la Tenuta Cardinale in cui il pubblico potrà incontrare il florovivaismo, acquisire conoscenze e dare libero sfogo a quel desiderio di circondarsi dell'allegro colore dei fiori più prepotente con l'arrivo della primavera.

Molte saranno le iniziative tra le quali particolarmente significative: la Caccia al tesoro botanica con cui in modo ludico e gioioso gli organizzatori vogliono diffondere l'amore per la conoscenza delle piante tra i più piccoli e Un colpo d'occhio un'opera di 'Land Art' commissionata alla paesaggista Clare Littlewood che renderà omaggio alla classicità e ai suoi miti (nello specifico quello dei Ciclopi così legato all'Etna) su cui si basa sia la cultura italiana, sia quella siciliana originata dalla Magna Grecia.

La 'Land Art' necessita di superfici molto estese fatto che rende difficile la visione complessiva dell'opera: a Jacaranda ciò non avverrà perché la particolare conformazione della Tenuta Cardinale creerà un percorso di visita che sfrutterà le prospettive create dai terrazzamenti rendendo completamente fruibile e godibile l'opera.

I giorni d'inizio aprile sono particolarmente belli per gli occhi e per il naso (per il palato i sapori dell'autentica cucina siciliana sono eccezionali tutto l'anno) essendo il periodo della fioritura degli aranceti e la concomitanza con le feste pasquali potrebbe essere occasione per visitare gli otto Grandi Giardini Italiani della Sicilia, tutti nelle splendide città di Catania, Palermo e Siracusa ricche di storia e arte. Il nono giardino è a Malta, forse più difficile da raggiungere per chi ha pochi giorni.

Un'ultima nota: la Jacaranda è un albero che raggiunge i 10-12 metri - originario dell'America meridionale - dal portamento eretto e con una larga chioma densa e tondeggiante. Le foglie, verdi brillanti, sono simili a quelle della mimosa e a primavera la pianta produce moltissimi grappoli di fiori a trombeta lunghi 5/6 cm di un bellissimo color blu-viola.

(info: www.dovefioriscelajacaranda.it)



LUGANO

UNA PRIMAVERA DI SPORT, MUSICA E MOTORI

Lugano, per molti Italiani la porta della Svizzera per la facilità con cui può essere raggiunta, punta sempre più sulla cultura (e sulla gastronomia in definitiva due aspetti della stessa medaglia: vivere con stile) e accanto al ricco programma di mostre d'arte, che da anni ne fa punto di riferimento per gli appassionati, sta sviluppando il proprio impegno nella musica. Bianco e Nero: l'altro piano a Lugano è dedicato al jazz. Sono sei concerti che **tra il 1 marzo e il 25 aprile** esplorano vari aspetti di questa musica ormai universale: dall'afro-jazz al latin-jazz che sposa le sonorità del jazz ai ritmi della tradizione latino americana. Una serata particolare è il **10 marzo** con il confronto tra scuola americana e italiana: si esibiranno al pianoforte Cesare Picco ed Elew e i ritmi del jazz si mescoleranno a quelli del crossover e del rock. Originale e intrigante il **22 e 23 marzo** il Rally Lugano-Montecarlo che prenderà il via dalla capitale del Ticino: non auto 'normali' o storiche, ma dal sistema di alimentazione innovativo, cioè ibridi, biocarburanti e energia fossile. Provengono da tutto il mondo e sono anche occasione per dare un'occhiata a un futuro meno inquinato. Dalle auto ai... piedi: il **25 marzo** è Walking&Nordic Walking Lugano, tradizionale appuntamento per chi ama camminare o passare una giornata all'aria aperta godendo delle bellezze naturalistiche e paesaggistiche. Vi sarà anche un nuovo 'percorso fitness' di 15.6 km che attraverserà luoghi molto caratteristici. (info: www.luganoturismo.ch)

LUGANO

NASSA BOAT SHOW

Prima edizione a Lugano di Nassa Boat Show. **Dal 16 al 19 marzo** in via Nassa (antica strada nel cuore della Lugano-chic) e nelle vie e piazze adiacenti si svolgerà quest'evento che raccoglie il testimone del Salone in passato ospitato dal centro espositivo della città e dal porto comunale. Via Nassa (il nome è quello di un attrezzo da pesca), quindi, anche se per soli quattro giorni torna alla sua originaria vocazione: infatti conosciuta come 'Contrada di Nassa', aveva lo sbocco diretto sul lago ed era abitata dai pescatori che ormeggiavano le barche alle proprie case. Seguendo l'iter storico di Lugano, via Nassa è passata dalla povertà dei pescatori alla ricchezza dello shopping e dell'alta moda (vi è infatti la maggiore concentrazione di boutique di lusso dell'Europa meridionale) ed è quindi lo scenario più adatto per le prestigiose imbarcazioni protagoniste dello show. Naturalmente non vi saranno solo barche, ma tutte le principali merceologie e i servizi che ruotano intorno alla nautica: dieci i settori previsti. Completa l'esposizione un evento di particolare prestigio: una dimostrazione di scafi da corsa d'epoca (le antiche formula 1 del mare che erano chiamate 'tre punte' per la forma dello scafo che toccava l'acqua in solo tre punti), veri capolavori d'ingegneria navale. Naturalmente a determinate ore sarà possibile vederli nuovamente sfrecciare sulle acque di quel lago su cui hanno conquistato i più importanti record di velocità ed endurance per la categoria. I piloti-proprietari dei nove scafi storici (degli anni Sessanta) coinvolti provengono da Italia, Svizzera, Francia, Germania, Inghilterra e Austria. Nei giorni **17 e 18 marzo** gli scafi saranno visibili su una chiatta ancorata nei pressi della Rivetta Tell. Nassa Boat Show si preannuncia quindi con interessi per tutti: eventualmente le boutique attendono fiduciose e ospitali. (info: www.nassaboatshow.ch)



INNSBRUCK A MARZO CON I MINI-SCI

In Tirolo la neve a fine marzo si chiama 'firn', termine con cui si intende quella un po' farinosa tipica di questo periodo in cui peraltro si scia ancora molto bene perché le piste hanno buona aderenza, i manti nevosi sono stabili e la neve è morbida. È la stagione ideale per provare nuove emozioni come quelle offerte dai 'figl', speciali sci lunghi circa 60 cm su cui agganciati gli scarponi è possibile lanciarsi su ripidi pendii e in canali pieni di neve anche quando inizia a sciogliersi. Adrenalina a mille! I primi 'figl' sono del 1946 e naturalmente erano in legno (abete rosso).

A Innsbruck- dove sciare con i 'figl' è trendy - la montagna per eccellenza è la Nordkette le cui piste si raggiungono in venti minuti dalla stazione di partenza dell'impianto (merita una visita anche dai non sciatori essendo stato progettato da Zaha Hadid, uno dei maggiori architetti contemporanei) situato in prossimità del centro storico della città.

Per gli appassionati di sci estremo sempre a pochi km da Innsbruck il ghiacciaio dello Stubai offre emozioni tutto l'anno, ma quest'anno la stagione si preannuncia particolarmente lunga per tutti grazie alle copiosissime nevicate (11 metri in sei settimane!).

Affascinante tutti i venerdì l'après-ski in quota: nell'Alpen-Lounge Seegrube si può scoprire l'emozione di prendere l'aperitivo (magari ghiacciato) nel Cloud9, un gigantesco igloo perfettamente inserito nel paesaggio, e cenare ammaliati dalla bellezza delle notti quasi primaverili e dalla vista della città che scintillante di luci come uno Svaroski si distende ai piedi della montagna.

Negli altri giorni si può sempre usufruire del fascino del bar panoramico a 360° da cui perdersi con lo sguardo sulle montagne innevate rilucenti al chiaro di luna.

IGLESIAS

SETTIMANA SANTA

Tra le molte celebrazioni della **Settimana Santa** in Sardegna una delle più suggestive e articolate è certamente quella di Iglesias. Le celebrazioni della Pasqua ovunque sono caratterizzate da un mix di religiosità, misticismo, spettacolarità e tradizioni che affondano le proprie radici nel sentire dei secoli passati.

In Sardegna si aggiunge un altro motivo di notevole interesse: la mediazione della cultura spagnola che grande influenza ha avuto nell'isola.

I riti della Settimana Santa di Iglesias risalgono alla fine Seicento e forniscono quindi indicazioni di un periodo e di una cultura diversi dalla nostra. Iniziano il martedì prima di Pasqua con la processione dei Misteri (sette statue - simboli della passione di Cristo - vengono trasportate attraverso le strade della città) e si concludono la sera del martedì successivo con quella di S'Inerru.

Il giovedì santo le strade sono in mano ai Baballottis che accompagnano la statua della Madonna Addolorata al suono di tamburi e matraccas (strumento sardo tradizionale) nelle sette chiese dove è allestito il Santo Sepolcro. Durante il tragitto viene rievocata l'Ultima Cena con la tradizionale lavanda dei piedi e l'esposizione dei vasi di 'su nenniri' (vasi con germogli di grano fatti crescere al buio).

Durante la sera del venerdì, una processione con le donne vestite con tuniche nere e gli iscritti alla Confraternita incappucciati e con lunghe vesti bianche rievoca il funerale di Gesù Cristo con tantissimi attori e simboli religiosi tra i quali una scultura di Cristo risalente al XVII secolo.

La mattina di Pasqua il Cristo Risorto fa il trionfale ingresso nella cattedrale accompagnato da una processione: a un certo punto avviene il commovente 'Su Incontru' con quella che - percorrendo strade diverse - accompagna la Madonna. I fedeli offrono ai confratelli i 'coccoi de Pasca' cioè un pane tipico della tradizione locale.

La settimana si conclude il martedì successivo con la processione S'Inerru che accompagna le statue di Gesù Risorto e della Madonna in chiese diverse. La Messa del Voto istituita nel 1735 conclude i riti.

La Settimana Santa costituisce anche un'ottima occasione per visitare i musei, le molte testimonianze di una cultura antica e complessa e visitare zone dai panorami unici e irripetibili.

(info: www.sulcisigliesiente.eu, www.provincia.carbonia-iglesias.it)



PROVINCIA DI BIELLA

RIAPRE IL PARCO AVVENTURA DI VEGLIO

In provincia di Biella domenica **8 aprile** riapre, dopo la chiusura invernale, il Parco avventura di Veglio, un'occasione per trascorrere una giornata serena, divertente e in un ambiente sano e incontaminato dalle polveri sottili che ormai regnano nelle nostre città. L'appuntamento è pensato per tutta la famiglia con divertenti percorsi che permettono di passare da albero ad albero con piattaforme sospese, cavi d'acciaio, ponti tibetani, corde e scale: le capacità di equilibrio e di concentrazione di chi si misurerà con se stesso sono messe alla prova, ma in totale sicurezza. I percorsi - che possono essere effettuati solo indossando l'equipaggiamento di sicurezza - sono differenziati per grado di difficoltà in modo che ciascuno (dai 3 anni in su) possa divertirsi con prove proporzionate alla propria età e struttura fisica: quindi vi sono quelli per i bambini fino a 110 cm. di altezza, quelli junior per ragazzi tra i 110 e i 140 cm. e poi sempre più difficili.

A poca distanza dal Parco vi è inoltre il Bungee Center Colossus, il primo creato in Italia, attivo dal 1994 e frequentato dai 'temerari' di tutto il mondo. Vi si pratica lo sport estremo del lancio dal ponte cui è stato dato il nome di Colossus per le sue dimensioni: 350 metri di lunghezza e 152 di altezza.

In Europa è considerato un cult.

(info: info@atl.bella.it, tel.: 800 811 800)



VELLETRI

LA FESTA DELLA CAMELIA

A Velletri (RM), la 18° Festa della camelia il **17 e 18 marzo** apre ai visitatori i giardini privati.

L'antichissima città dei Volsci, posta lungo la consolare Appia alle propaggini dei Colli Albani, protetta dai freddi venti del nord, presenta l'habitat ideale per la coltivazione della pianta dal sottile fascino orientale: clima mite e piovoso e terreno acido di origine vulcanica molto drenato.

Imponenti siepi, alberi maestosi e monumentali, arbusti, alberelli a fiori semplici o doppi, privi di profumo o molto profumati, bianchi, rosa, cremisi, arancio o screziati, accolgono i visitatori lungo vari itinerari di visita effettuati con bus navetta a cura della Proloco Velitrae, accompagnati da guide in erba: gli studenti degli istituti turistico/alberghiero e agrario.

Disseminati nella campagna veliterna tra distese di ulivi e viti, occhieggiano abitazioni ombreggiate da giardini di camelie, o ville suburbane circondate da sfarzosi alberi di camelia japonica e sasanqua alti fino a 15 metri. Rigogliose piante fiorite abbracciano le antiche mura di grandi casali; si visita persino una "camelia nursery" che da più di 20 anni 'alleva' oltre 200 esemplari.

In Giappone, da cui proviene, simboleggia la vita stroncata, in occidente è simbolo di longevità. In Italia è stata importata da Maria Carolina d'Asburgo Lorena nel 1760 per il parco della reggia di Caserta.

Tania Turnaturi

UNA VACANZA PASQUALE IN CAMPER A BOLZANO

ANTEPRIMA DI PRIMAVERA FRA MERCATINI E FIORI

di Angelo Lo Rizzo

Qualcuno ha definito Bolzano la più italiana delle città tedesche e la più tedesca delle città italiane. Infatti, come in poche altre città di confine – dista un'ottantina di chilometri dall'Austria, un centinaio dalla Svizzera e poco più di 150 dalla Germania – si avverte in modo così evidente la presenza di due culture, di due lingue, di due civiltà, di due mondi: quello mitteleuropeo e quello mediterraneo.

Un'occasione eccezionale, anche per i numerosi camperisti, per conoscere Bolzano, la porta delle Dolomiti, viene quest'anno nel periodo pasquale, dal "Mercatino di primavera", un nuovo evento dedicato a chi ha la passione dello shopping. Si svolgerà per la prima volta nel 2012, dal giorno di Pasquetta fino alla domenica successiva, cioè **dal 9 al 15 aprile**. In questo mercatino sarà possibile respirare un'atmosfera di altri tempi tra le bancarelle e gli stand ricolmi di piccoli, grandi lavori di artigianato artistico realizzati con l'ausilio di tecniche antiche. Ma c'è di più! Per i golosi il mercatino offre l'opportunità di degustare vini, frutta, distillati, latticini, dolci e salumi tipici. L'aria fresca stuzzica l'appetito? Vuol dire che è arrivato il momento di scoprire un altro, interessantissimo aspetto di una vacanza a Bolzano: l'invitante, sorprendente, varia ed irresistibile gastronomia. Assaporare una cucina che viene dalla tradizione della gente di montagna, realizzata per lo più con prodotti "poveri" che però hanno sapori antichi. Basti citare i

famosi canederli, una sorta di saporite palle di pane rafferma impastate con pezzetti di speck, oppure con il fegato, gli spinaci, il formaggio. Per non parlare poi degli squisiti bolliti di carni affumicate con contorno di crauti, oppure dei piatti di cacciagione accompagnati con il mirtillo rosso. Insomma, qualche giorno di vacanza, nel periodo pasquale a Bolzano offre una golosa immersione nella semplicità delle cose buone e consente di andare alla riscoperta di sensazioni e di ritmi che la vita moderna sembra voler cancellare.

Ma c'è anche dell'altro! Infatti da Domenica 29 aprile a martedì 1° maggio il "salotto buono" di Bolzano sarà invaso dai colori e dai profumi della primavera. Sarà infatti proprio la principale Piazza Walter con l'imponente Duomo a costituire il romantico sfondo alla "Festa dei fiori" che, giunta quest'anno alla 124^a edizione rappresenta un'opportunità unica per quanti hanno il pollice verde e vogliono acquistare gerani, petunie, garofani, fucsie.. per abbellire i propri terrazzi e giardini. Per l'occasione le finestre ed i balconi della città offriranno la tipica "cascata" di fiori e colori che tanto piace agli ospiti in visita, mentre la celebre Piazza si veste a festa con colori, profumi e luci, trasformandosi in un incantevole vivaio straripante di fiori colorati e di piante di ogni genere. Una suggestiva celebrazione della natura e dell'incredibile universo di fiori e piante che, con l'arrivo della bella stagione esprimono in pieno il loro stra-



ordinario incanto.

Insomma una vacanza in primavera a Bolzano può essere un'ottima occasione per conoscere una straordinaria città medioevale, ricca di numerose testimonianze artistiche. E quando al tramonto Re Laurino accende il Catinaccio, Bolzano è ancora più bella.

DOVE PARCHEGGIARE COL CAMPER A BOLZANO

Via Maso della Pieve - di fronte al cimitero - Possibilità di scarico acque nere - a 4 km dal centro raggiungibile con l'autobus n.2-10^o-10B - o con il treno

Via Sarentino - presso la stazione della funivia di San Ginesio - 2,5 km dal centro raggiungibile con l'autobus n.12-14

Via Buozzi - presso la Fiera di Bolzano e di fronte al supermercato - Interspar - possibilità di scarico acque nere presso la Fiera - 4 km dal centro raggiungibile con l'autobus n.4-10A-10B - o con il treno per Merano – fermata Bolzano Sud

Viale Trieste - presso la stadio Druso e la piscina comunale - A pagamento con tariffa oraria da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 19.00; sabato dalle 8.00 alle 13.00 (linee blu) e Gratuito negli altri orari (linee bianche e blu) - Circa un km dal centro raggiungibile con l'autobus n.2-3-4-6

Si segnala inoltre che a Bolzano si trova il Camping Moosbauer, Learn Camping **** aperto tutto l'anno (Via San Maurizio 83) tel.0471/918492-fax 0471/204894 - info@moosbauer.com – www.moosbauer.com

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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

GUIDA CAMPER EUROPA: IN DISTRIBUZIONE L'EDIZIONE 2012

Un'opera titanica quella proposta dall'editore olandese Facile Media, giunta ormai alla sua 15esima edizione internazionale e alla sua quarta edizione esclusivamente in lingua italiana. Guida Camper Europa è una raccolta di aree di sosta attrezzate e punti di sosta, verificati scrupolosamente da una squadra di cinquanta ispettori, che controllano periodicamente sul territorio l'attendibilità delle informazioni in archivio. Una guida indispensabile per tutti i camperisti che trascorrono le vacanze in Europa e non vogliono rischiare soste notturne improvvisate, magari in contesti inadeguati e poco sicuri. Con un prezzo di copertina di 19,95 euro, Guida Camper Europa offre un volume di ben 832 pagine in cui sono presentate le caratteristiche e la localizzazione di oltre 7300 aree di sosta, delle quali più di 4500 corredate da fotografie. Le prime 80 pagine contengono la cartografia europea sulla quale, evidenziate da simboli rossi, sono indicate tutte le località ove è presente una struttura per la sosta. Nella pagina attigua, grazie alla pratica legenda, si procede a un primo approfondimento per capire di che tipo di struttura si tratta: area di sosta attrezzata, sosta presso una fattoria, sosta presso un ristorante, sosta presso una spa, sosta presso parchi divertimento o musei, sosta presso aziende, sosta nei parcheggi esterni di un campeggio, campeggio, parcheggio. Qui è anche indicato il numero di pagina dove trovare la scheda completa della struttura, comprensiva di fotografia, coordinate GPS e altre informazioni come i servizi (carico acqua, scarico serbatoi, scarico Wc chimici, allacciamento elettrico, servizi igienici, docce, lavatrice, wifi), i posti di stallo disponibili, il tipo di superficie (prato, ghiaia, asfalto, ecc.), il periodo di apertura, la distanza dai punti di interesse turistico (centro città, spiagge, laghi, parchi) e da negozi, ristoranti e supermercati.

L'edizione 2012 vede l'ingresso di oltre mille nuove aree attrezzate rispetto all'edizione precedente e l'avvio di una collaborazione con il sistema di naviga-

il più completo
GUIDA CAMPER
EUROPA

7305 aree di sosta per camper
4554 con foto
958 nuove aree di sosta per camper
controllate ogni anno da nostri ispettori
con coordinate GPS per localizzarle facilmente

2012

Facile Media
 IL CASTELLO

Gran Bretagna - Irlanda del Nord - Paesi Bassi - Belgio
 Lussemburgo - Francia - Spagna - Portogallo - Danimarca
 Germania - Svizzera - Austria - Italia - Slovenia - Croazia - Grecia

zione satellitare Snooper Ventura dedicato espressamente ai turisti in camper e caravan. Sul sito della guida www.camperstop.com disponibile anche in lingua italiana, è possibile scaricare i POI/PDI nei formati dei più diffusi navigatori satellitari e relativi alle strutture contenute nella guida (costo circa 3 euro per Paese).

Grazie alla partnership con la casa editrice Il Castello, la Guida Camper Europa si può acquistare nelle librerie e negli autogrill, ma è disponibile anche presso alcuni rivenditori di veicoli ricreazionali e articoli da campeggio e, naturalmente, sul sito dell'editore olandese www.camperstop.com.

SCHEDA DELLA GUIDA

Guida Camper Europa 2012
 Editore: Facile Media – Olanda
 Distributore per l'Italia: Il Castello
 Prezzo di copertina: 19,95 euro
 Pagine : 832

Paesi: Gran Bretagna – Irlanda del Nord – Paesi Bassi – Belgio – Lussemburgo – Francia – Spagna – Portogallo – Danimarca – Germania – Svizzera – Austria – Italia – Slovenia –

Croazia - Grecia
 Contenuti: 7305 aree di sosta per camper di cui 4554 con foto, cartografia europea, riferimenti normativi e turistici per ogni Paese.

MILANO

DA ZERO A CENTO, le nuove età della vita



Miwa Yanagi, *Ai*

Dopo i successi al Palazzo Re Enzo di Bologna, approda alla Triennale di Milano l'intrigante, divertente e istruttiva analisi sui mutamenti della condizione umana avvenuti in maniera sicuramente più evidente nell'ultimo secolo. È innegabile che grazie al miglioramento delle condizioni di vita, complice anche l'alimentazione, si sono verificati cambiamenti riguardo all'altezza: i giovani oggi sono mediamente più alti anche rispetto ai loro genitori, figurarsi rispetto ai nonni e agli uomini di uno o due millenni fa come reso evidente fra l'altro anche dalle abitazioni in passato più anguste. L'evoluzione in positivo riguarda il fisico divenuto tra l'altro più forte e la mente anch'essa sviluppatasi di conseguenza. Sei gli ambienti espositivi, ciascuno per ogni età dell'esistenza umana, attraverso cui si dipana l'indagine che, se ha un'ineludibile base di carattere antropologico, tuttavia mette in modo intrigante a confronto i risultati scientifici con le

intuizioni di importanti artisti contemporanei, alcuni dei quali hanno eseguito opere appositamente per questa mostra. Affascinanti gli scatti di Hans Peter Feldmann, libro aperto sul dipanarsi di un centinaio di esistenze che iniziano ancora prima di venire al mondo come magicamente simboleggiato dall'*Untitled* di Anish Kapoor, tenera l'adolescenza di Tom di Ryan Mc Sherman e velata di mistero quella della serie *The Illuminati* di Evan Baden che analizza i rapporti tra gli adolescenti e i dispositivi digitali. Ogni testimonianza offre spunti di riflessione come la pensosa donna matura di *Untitled #465* di Cindy Sherman e ancora *My Grandmothers: Ai* di Miwa Yanagi che racconta con finezza la contemporaneità giapponese e l'identità femminile. Un'interazione divertente, istruttiva e giocosa tra arte e scienza attraverso cui imparare a capire di più per vivere meglio.

Informazioni utili

Sede: Milano: Triennale, Viale Alemagna 6
Orario: 10.30 – 20.30 martedì, mercoledì, venerdì, sabato e domenica 10.30 – 23.00 giovedì - lunedì chiuso
Durata: fino al 1° aprile '12

Biglietto mostra: euro 8.00, gratuito per scuole
Info: 02 89457979, www.dazeroacentolamostra.it
Catalogo: Fondazione Marino Golinelli e Triennale

MANTOVA

VINCENZO I GONZAGA 1562-1612 Il fasto del potere

In occasione del quattrocentesimo della scomparsa di Vincenzo I Gonzaga, duca di Mantova e del Monferrato dal 1587 al 1612, un'affascinante ricostruzione (80 tra dipinti,oreficerie, monete, tessuti e documenti) di questa figura sotto il cui dominio il Ducato, pur di modeste dimensioni, raggiunge l'apice dello splendore ponendosi a pari livello, anzi rivaleggiando con le altre corti europee in lusso, fasto e magnificenza. Primogenito di bell'aspetto di Guglielmo (brutto di sembianze, ma abile d'intelletto) e di Eleonora d'Austria, manifesta fin da giovane propensione per il fasto oltretutto per una certa libertà nel campo dei sensi, ma visti i ritratti delle due consorti (è Carlo Borromeo a pronunciare la nullità per malformazione fisica del primo connubio con Margherita Farnese che assistita dal cardinale diviene suora: più tardi badessa, rischia di ridiventare la moglie) impostegli dalla ragion di stato... Certo non tende alla castità tanto che anche un papa lo rimprovera, inoltre ama giocare cosa che insieme al grande gusto per il bello - che lo inducono a migliorare la città, comprare e a farsi costrui-



Ritratto di Vincenzo Gonzaga, olio su tela

re gioielli dal valore inestimabile - gli fa dilapidare il pur cospicuo patrimonio lasciatiogli dal padre. Generoso e munifico mecenate, protegge tra gli altri Torquato Tasso, Claudio Monteverdi e Pieter Paul Rubens. L'amore per la spettacolarità, controcorrente rispetto ai dettami del Concilio di Trento, è una costante della sua vita come evidenziano il suo *Ritratto* e in particolare il *Ritratto dell'incoronazione* in cui è vestito di raso, manto d'oro foderato di ermellino e corona e scettro preziosissimi e il *Compendio delle sontuose feste* in occasione del matrimonio del figlio con Margherita di Savoia. Con l'occasione si possono visitare le stanze del suo appartamento a Palazzo Ducale, normalmente non aperte al pubblico.

Informazioni utili

Sede: Mantova: Museo Diocesano Francesco Gonzaga (p.za Virgiliana 55) + Palazzo Ducale (p.za Sordello 40)
Orario: 9.30 – 12.00 e 15.00 – 17.30 da martedì a domenica - lunedì chiuso
Durata: fino al 10 giugno '12

Biglietto mostra: intero euro 6.00, ridotto euro 4.00
Informazioni e prenotazioni: 0376 320602, www.museodiocesanomantova.it
Catalogo: Publi Paolini Edizioni

PAVIA

LA PITTURA ITALIANA DEL XIX SECOLO
Dal Neoclassicismo al Simbolismo

Reduce dal vivo successo ottenuto all'Ermitage di San Pietroburgo dove è stata ospitata nei fiabeschi ambienti della 'Sala degli Stemmi', la deliziosa esposizione a chiusura dell'anno dedicato ai rapporti culturali tra Italia e Russia è giunta a Pavia portando con sé la neve di quelle latitudini. Ricca e varia per formule artistiche, stili, generi e iconografie, consente di passare dal nitore neoclassico alle varie sfumature del sentimento romantico e alla vis cromatica dei macchiaioli fino al sensualismo decadente e narra cultura, idee, società civile e luoghi della Lombardia e dell'Italia ottocentesca sul punto di diventare uno Stato. Come dimenticare il groviglio di sentimenti che traspare in *Accusa segreta* di Francesco Hayez o la simpatica gara tra due grandi vedutisti in *Il pittore Francesco Guardi, emulo del Canaletto, offre in vendita i suoi quadretti* di Giuseppe Bertini o ancora il melanconico *Lord Byron sulle sponde del mare ellenico* di Giacomo Trécourt? Colpiscono particolarmente di Angelo Inganni la *Veduta di piazza Duomo e del coperto del*



Federico Zandomenighi
Riflessione

Figini (edificio quattrocentesco demolito nel 1866), un vivace angolo della vecchia Milano che non c'è più con un gatto equilibrista sulla ringhiera e di Giovanni Fattori *La rotonda dei bagni Palmieri*, manifesto poetico dei macchiaioli. Deliziosi di Filippo Palizzi *la Fanciulla sulla roccia a Sorrento* di fresca e incisiva immediatezza, *Il saluto* dolcissimo e onirico di Luigi Conconi e la giovane persa nei suoi pensieri in *Riflessione* di Federico Zandomenighi mentre di un fascino misterioso appare *Per ottanta centesimi!* del pittore divisionista Angelo Morbelli che ritocca più volte il dipinto, mai soddisfatto della fedeltà al mondo delle risaie. Una mostra in cui si fa fatica a trovare un quadro che non piaccia e che si può rileggere in modo esauriente attraverso il ben curato catalogo.

Informazioni utili

Sede: Pavia: Castello Visconteo (ingresso da piazza Castello)
Orario: 10.00 – 18.00 martedì, mercoledì, giovedì e venerdì - 10.00 – 19.00 sabato, domenica e festivi - lunedì chiuso salvo 9 aprile
La biglietteria chiude 45 minuti prima

Durata: fino al 9 aprile 2012
Biglietto mostra: intero euro 9.00, ridotto euro 7.00, ridotto scuole euro 3.00, famiglia euro 18.00
Info e prenotazioni: 0382 33853/304816, www.musei-civici.pavia.it
Catalogo: Skira Editore

RAVENNA

TESTORI E LA GRANDE PITTURA EUROPEA. Miseria e splendore della carne

Una Ravenna dinamica e aperta a fasti futuri da aggiungere a quelli passati offre una storia dell'arte europea secondo valutazioni, intuizioni e predilezioni di Giovanni Testori (Novate Milanese 1923 - Milano 1993), intellettuale e uomo dalle scelte coraggiose, quando non estreme, spesso contro la tradizione per cui oggetto di discussione e di scandalo nella sua epoca proprio come Pasolini. Drammaturgo, pittore, storico e critico d'arte, anzi opinionista tendenzialmente controcorrente sul 'Corriere della sera' e non solo, ha gusti precisi e raffinati evidenziati fin dall'incipit del suo percorso formativo quando incontra il suo maestro Roberto Longhi. La consapevolezza della presenza nell'uomo di un conflitto forse irrisolvibile tra splendore e miseria costituisce il fil rouge dell'ampia selezione di capolavori che hanno come perno Caravaggio, Courbet, Giacometti e Bacon insieme a quelli che hanno preparato loro la strada e l'hanno seguita. Una mostra da vedere e di cui leggere gli stralci di commenti dello stesso Testori, persona che del dolore e della miseria ha letto e percorso le pieghe più profonde aggrappato



Giacomo Ceruti,
Ragazzo con gerla

alla corda della speranza mentre scendeva le rupi scoscese degli abissi, oppure visitarla facendosi guidare dal proprio vissuto. Opere che lasciano un segno a seconda del sentire di ciascuno come il tenerissimo *Ritratto di fanciullo* di Vittore Ghislandi, detto Fra' Galgario o il più triste *Ragazzo con gerla* (anche Portarolo) di Giacomo Antonio Melchiorre Ceruti, detto il Pitocchetto, o ancora il silenzioso e quasi immoto *Paesaggio d'inverno* di Jean Désiré Gustave Courbet per arrivare alla divertente e icasticamente varia descrizione della vita di *Marseille* da parte di George Grosz, all'indispettita Piazzetta di Bondo di Willy Varlin e all'intenso e pensoso *Ritratto di Konrad Adenauer* di Graham Sutherland.

Informazioni utili

Sede: Ravenna: MAR, Via di Roma 13
Orario: fino al 31 marzo 9.00 – 18.00 martedì, mercoledì, giovedì e venerdì 9.00 – 19.00 sabato e domenica - Dal 1° aprile 9.00 – 18.00 martedì, mercoledì e giovedì 9.00 – 21.00 venerdì 9.00 – 19.00 sabato e domenica -

lunedì chiuso - La biglietteria chiude un'ora prima
Durata: fino al 17 giugno '12
Biglietto mostra: intero euro 9.00, ridotto euro 7.00, ridotto scuole euro 4.00
Info e prenotazioni: tel. 0544 482477, fax 0544 212092, www.museocitta.ra.it
Catalogo: Silvana Editoriale

L'AVANGUARDIA AMERICANA DAL 1945 AL 1980

PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI - ROMA



Il The Solomon R. Guggenheim di New York, museo d'oltre oceano con sedi internazionali, che nel tempo ha fatto la politica di acquisizione di opere di indiscusso spessore artistico, fa vedere dal 7 febbraio al 6 maggio al Palazzo delle Esposizioni di Roma uno spezzone tematico del suo immenso patrimonio americano raccolto sotto la denominazione di "Il Guggenheim. L'avanguardia americana 1945 - 1980".

La rassegna, curata da Lauren Hinkson con il fattivo supporto dell'Azienda Speciale Palaexpo, presenta più di 50 artisti tra cui

Jackson Pollock, Willem de Kooning, Mark Rothko, Arshile Gorky, Alexander Calder, Roy Lichtenstein, Robert Rauschenberg, Andy Warhol, Richard Serra, Kenneth Noland, Chuck Close, molti dei quali sono già passati precedentemente per le sale di questo palazzo.

Sono opere che illustrano i principali movimenti dell'arte statunitense a partire dal secondo dopoguerra, transitando dall'Espressionismo astratto alla Pop Art, dal Minimalismo al Post-minimalismo, dall'Arte concettuale al Fotorealismo, prendendo in esame un periodo segnato da sfide radicali alla tradizione conso-

lidata. È una spettacolare selezione di dipinti, sculture, fotografie e installazioni che arrivano dalla rete museale globale del Guggenheim, particolarmente da New York, Venezia e Bilbao.

L'esposizione prende le mosse dagli anni immediatamente successivi al secondo conflitto mondiale, quando l'ascesa dell'Espressionismo astratto iniziò ad attirare l'attenzione internazionale su una cerchia di artisti attivi a New York che iniziarono ad affermarsi come centro dell'arte moderna.

Informazioni utili

Sede: Palazzo delle Esposizioni, via Nazionale 194 - Roma

Periodo: 7 febbraio - 6 maggio 2012

Orari: domenica, martedì, mercoledì e giovedì dalle 10.00 alle 20.00; venerdì e sabato

dalle 10.00 alle 23.30, lunedì chiuso.

Info e prenotazioni: singoli, gruppi e laboratori d'arte tel. 06.39967500; scuole 06.3996720, www.palazzo-esposizioni.it

Costo del biglietto: intero euro 12,50, ridot-

to euro 10,00.

Il biglietto permette di visitare tutte le mostre in corso al Palazzo delle Esposizioni

Catalogo: Skira editore

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



- Fino al 1° aprile

VENEZIA (Palazzo Cavalli Franchetti, Campo Santo Stefano), LA FOTOGRAFIA DEL GIAPPONE (1860-1910). I CAPOLAVORI: intrigante e approfondito racconto attraverso tecniche raffinate del mondo nipponico dal momento dell'apertura verso Occidente. Fino al 1° aprile 2012. Info: 199199111, www.fotografiagiappone.it

- Fino al 14 aprile

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

- Fino al 15 aprile

TORINO (Piemonte Artistico Culturale di piazza Solferino 7), Da moneta unica a unica moneta. Dieci anni di euro: carrellata di 200 vignette e illustrazioni italiane e internazionali realizzate sul tema dalle migliori firme della satira. Fino al 14 aprile 2012. Info: 011 5757589245, www.cr.piemonte.it

- Fino al 29 aprile

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

- Fino al 29 aprile

BERGAMO (Palazzo della Provincia), I LOCATELLI. DALLA BOTTEGA DI FAMIGLIA ALLE COLLEZIONI D'ORIENTE: affascinante viaggio nella storia di una 'bottega di famiglia' in cui si sono succedute tre generazioni: nove artisti legati dall'amore per il bello. Fino al 29 aprile 2012. Info: www.amicideilocatelli.org

- Fino al 6 maggio

ROMA (Palazzo Barberini), CAPOLAVORI DA CENTO E DA ROMA. GUERCINO 1591-1666: omaggio al grande pittore emiliano di cui vengono evidenziati talento precoce, sensibilità al nuovo e genialità dei risultati. Fino al 29 aprile 2012. Info: 06 32810, www.mostraguercino.it

- Fino al 20 maggio

MERANO (Cassa Risparmio di via Portici163), ARCHITETTURE RECENTI IN ALTO ADIGE 2006-2012: interessanti espressioni di una capacità creativa unica per originalità, qualità e quantità degli esiti che coniugano locale e globale. Fino al 6 maggio 2012. Info: 0473 212643, www.kunstmeranoarte.org

- Fino al 10 giugno

MILANO (Palazzo Reale), TIZIANO E LA NASCITA DEL PAESAGGIO MODERNO: istruttivo percorso sulla nascita nel '500 della moderna poetica del paesaggio complice il grande Tiziano. Fino al 20 maggio 2012. Info: 199 757 516, www.mostratiziano.it

- Fino al 17 giugno

ASCONA/CH (Museo Comunale d'Arte Moderna), IL MAR BALTICO DELLE AVANGUARDIE (1890-1930): testimonianze delle aspirazioni poetiche di artisti che considerano i soggiorni estivi sul Baltico come fonti di pace e di ispirazione. Fino al 10 giugno 2012. Info: +41 (0)91 7598140, museo@ascona.ch

- Fino al 1° luglio

FORLÌ (Musei San Domenico), WILDT. L'ANIMA E LE FORME TRA MICHELANGELO E KLIMT: riscoperta di uno scultore anticonformista, estraneo alle avanguardie, che predilige mito e maschere. Fino al 17 giugno. Info: 199 75 75 15, www.mostrawildt.it

PAVIA (Scuderie Castello Visconteo), REMBRANDT. INCIDERE LA LUCE. I CAPOLAVORI DELLA GRAFICA: una quarantina di incisioni, di cui molte inedite, della Collezione Malaspina raccontano perizia e genialità del grande artista. Fino al 1° luglio 2012. Info: 0382 403726, www.scuderiepavia.com

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

Turismo: una grande risorsa che non va sprecata

“**P**otius sero quam numquam”, ovvero “Meglio tardi che mai” come scrisse lo storico romano Livio nel suo “Ab urbe condita”.

L'ho pensato leggendo le intelligenti dichiarazioni rilasciate dal ministro del Turismo Piero Gnudi che, analizzando lo stato del turismo in Italia, ha messo il dito nella piaga affermando che: “L'azione promozionale del nostro Paese 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 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”.

Vero punto dolente le Regioni, cui è stata trasferita la competenza e che, anche in momenti più favorevoli, hanno trattato il settore con sufficienza, limitandosi a sfruttarlo come spot elettorale, mai incidendo realmente e gettando così al vento enormi potenzialità, economiche ed occupazionali.

Da quanto tempo lo sosteniamo? Da quanto tempo quanti non hanno ceduto ai voli pindarici del “turismo da bere”, poggiato sul posticcio e dal virtuale indicavano la strada vera da percorrere, quella della ricerca d'elementi che lo caratterizzassero davvero, che sapessero proporlo come elemento trainante per l'economia di un Paese in fase di deindustrializzazione, ma in grado di offrire se stesso, trasformandosi veramente in un'unica, grande proposta turistica?

Non era difficile capire che il tentativo di sostituire il turismo delle realtà territoriali con quello delle proposte “mordi e fuggi” e del distacco dalla realtà locale a lungo avrebbe fallito.

Così come non era difficile comprendere che senza una vera, profonda liberalizzazione nel settore era impossibile proseguire sulla strada maestra della crescita, anzi si stava imboccando una strada in profonda controtendenza.

Stabilimenti balneari, immutati nel tempo, che passano di mano di padre in



figlio ormai da cinque o più generazioni, campeggi che non si ammodernano, hotel incapaci di uscire dai propri confini per proporre iniziative esterne in sinergia col territorio, promozioni limitate ad aree troppo piccole: quante volte sono state sottolineate queste pericolose e nocive realtà?

Ora, nel mezzo di una crisi della quale non s'intravede ancora la via d'uscita, forse s'inizia a ragionare in termini di modernità e di capacità di rigenerazione.

Certo è difficile farlo, combattuti tra rendite di posizione che non vogliono cedere nemmeno un metro e difficoltà economiche che impediscono nuovi investimenti.

Ma il turismo costituisce la nostra vera, grande risorsa: lo strumento indispensabile per uscire dal tunnel e disegnare una nuova Italia.

Nuova anche nell'approccio ai problemi ed in grado di offrire ai giovani speranze di futuro e non solo qualche occupazione mal pagata e di problematica durata.

Le difficoltà ci sono, è inutile nasconderselo, ma non possiamo permetterci il lusso di abbandonare l'unica strada che veramente può farci uscire dai terreni

paludosi: una strada fatta di sinergia col territorio, d'uscita dal localismo delle promozioni fine a se stesse, della realizzazione, vera e reale, di un sistema d'informazione in grado di offrire e rendere fruibile tutto il Paese.

Una proposta che coinvolga gli ottomila e passa comuni che formano l'Italia, esaltandone le peculiarità, ma in grado di “fare sistema” e di rendersi attuale con le esigenze di un mercato che è fatto di mobilità ed ormai fatica ad accettare le staticità sulle quali da anni è invece poggiata la nostra offerta.

Ci riusciremo?

E' difficile dirlo perché se a parole tutti sono d'accordo, all'atto pratico, quando si va ad incidere sugli interessi specifici, iniziano a manifestarsi resistenze forti e lobbies agguerrite.

Occorre, comunque, imboccare questa strada con decisione, dandosi da fare, con impegno e passione: il futuro delle nuove generazioni poggia per tanta parte sul turismo e sulla sua capacità di fare sinergia con le realtà economiche del Paese, soprattutto con quelle d'eccellenza e sono tante!

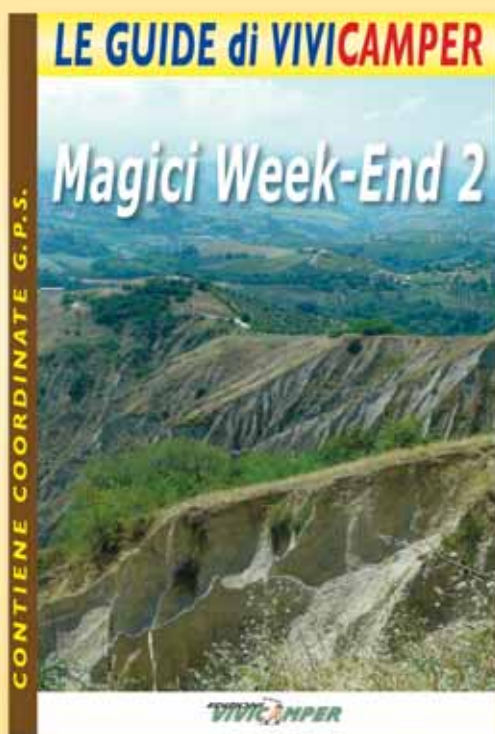
Crederci vuol dire aver già vinto una grande battaglia! ■

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!

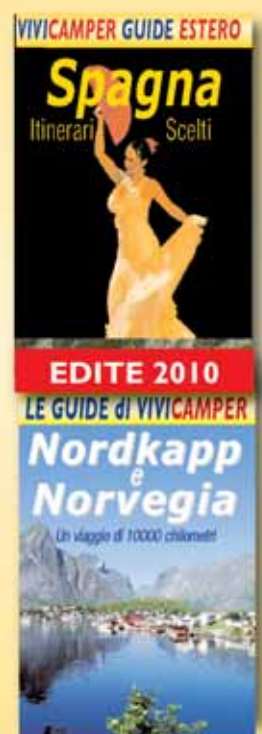


“Magici Week-End 2” propone - dopo il grande successo del primo volume - nuove ed entusiasmanti mete per le vostre vacanze “brevi”...

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.

Assicurazioni RC auto e frodi: cosa cambia con il decreto liberalizzazioni

Nel Decreto legge 24 gennaio 2012 n. 1, vengono previste nuove norme in materia di rc auto e repressioni delle frodi derivanti da sinistri stradali

Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 24 gennaio 2012, n. 19, il decreto legge 24 gennaio 2012 n. 1, recante "Disposizioni urgenti per la concorrenza, lo sviluppo delle infrastrutture e la competitività", contiene varie disposizioni in materia di liberalizzazioni di assicurazioni r.c. auto e di intermediazione assicurativa. Norme che si caratterizzano per una repressione ostinata al perpetrarsi delle frodi in materia di assicurazioni auto.

FRODI ASSICURAZIONE RC AUTO: SI PUNTA SULLA REPRESSIONE

Sono gli articoli da 30 a 33 del dl n. 1 del 2012, che introducono misure di

contrasto alle frodi nell'assicurazione r.c. auto. Tra queste, in particolare, particolare, l'articolo 30, rubricato "Repressione delle Frodi", che introduce l'obbligo per le imprese di stilare ogni anno una relazione da inviare all'ISVAP sull'attività antifrode realizzata, con indicazioni dettagliate in ordine al numero dei sinistri per i quali si è ritenuto di svolgere approfondimenti in relazione al rischio di frodi, al numero di querele o denunce presentate all'autorità giudiziaria con il relativo esito, alle iniziative organizzative intraprese per contrastare il fenomeno. Una relazione che dovrà essere redatta secondo un modello standard che sarà predisposto dall'Istituto di vigilanza entro tre mesi dalla data di entrata in vigore

della legge di conversione del decreto legge, che ancora si attende. Sempre l'ISVAP, inoltre, nell'esercitare i suoi poteri di vigilanza, dovrà valutare anche l'adeguatezza delle misure rappresentate nella relazione rispetto all'obiettivo del contrasto delle frodi nel settore.

CONTRASSEGNO ASSICURAZIONE FALSO: SI PASSA DAL CARTACEO ALL'ELETTRONICO

L'articolo 31 del dl n. 1/2012, stabilisce anche la progressiva "dematerializzazione" dei contrassegni assicurativi cartacei, che saranno sostituiti o integrati con sistemi elettronici e telemati-





**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



► ci. Questi sistemi dovranno consentire la verifica della regolarità della copertura assicurativa tramite la consultazione di banche dati, usando i dispositivi di controllo a distanza dei veicoli previsti dal Codice della Strada. E' necessario, per attuare tale processo di de materializzazione dei contrassegni cartacei, che entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del decreto legge n. 1 de 2012, di un regolamento del Ministero dello sviluppo economico, di concerto con il Ministero delle infrastrutture e dei Trasporti, sentito l'ISVAP. Un processo questo, di de materializzazione, che dovrà completarsi entro due anni a decorrere dall'emanazione del suddetto regolamento attuativo.

DISPOSITIVI DI CONTROLLO A DISTANZA

Si potranno accertare le violazioni dell'obbligo di assicurare i veicoli in circolazione (art 193 Codice della Strada) anche tramite i dispositivi di controllo a distanza previsti dallo stesso codice, come ztl, telepass, ecc. informando gli automobilisti. In tal caso non c'è più l'obbligo della contestazione immediata della violazione. Si ricorda anche che la legge di stabilità 2012, ha previsto che dal 1° gennaio 2012, che le forze di polizia stradale possono avvalersi proprio dei suddetti dispositivi di controllo a distanza per l'accertamento dell'adempimento dell'obbligo assicurativo, non prevedendo però una disciplina di attuazione delle nuove norme sull'accertamento a distanza dell'obbligo di assicurazione r.c. auto.

SCATOLA NERA ASSICURAZIONI AUTO: ECCO COME FUNZIONA

L'articolo 32 del decreto legge introduce anche la facoltà per le imprese di chiedere all'assicurato di sottoporre volontariamente il veicolo ad ispezione prima della stipula del contratto. In caso di accettazione da parte dell'assicurato, l'impresa deve praticare una riduzione di premio rispetto a quanto previsto in tariffa. La disposizione è entrata in vigore immediatamente quando è stato pubblicato il decreto e cioè dal 24 gennaio 2012. Nel caso poi di assicurati che danno il loro consenso all'installazione di meccanismi elettronici che registrano l'attività del veicolo, la cosiddetta scatola nera o equivalenti, i costi sono a carico delle compagnie, che praticano inoltre una riduzione rispetto al premio di tariffa. Anche questa disposizione è entrata in vigore immediatamente, dal 24 gennaio 2012. In merito a questi, il successivo articolo 33, al comma 2, prevede l'obbligatorietà dell'alimentazione di una banca dati degli attestati di rischio, con la facoltà di sostituire l'attestato cartaceo con le informazioni che sono state memorizzate nella banca dati, acquisendo così da parte delle imprese, all'atto della stipulazione di un contratto, l'attestato di rischio direttamente e agevolmente in via telematica, proprio mediante la banca dati degli attestati di rischio e la banca dati ISVAP sinistri r.c. auto.

ISPEZIONE VEICOLO

Importante è anche la previsione che contempla l'obbligo in capo al danneggiato di mettere a disposizione, per cin-

que giorni consecutivi non festivi decorrenti dalla ricezione della richiesta di risarcimento, le cose danneggiate per l'ispezione diretta ad accertare l'entità dei danni. Il danneggiato può procedere alla riparazione delle cose danneggiate solo dopo lo spirare del suddetto termine, entro cui vanno completate le operazioni di perizia. Se non vengono messe a disposizione nel termine indicato, le cose danneggiate per la riparazione prima della perizia, l'impresa effettuerà le valutazioni sull'entità del danno solo previa presentazione della fattura attestante le riparazioni effettuate. Resta comunque fermo il diritto dell'assicurato al risarcimento, anche quando si ritenga di non procedere alla riparazione.

OFFERTA RISARCITORIA

L'impresa può sospendere i termini per la formulazione dell'offerta risarcitoria nel caso in cui, dalla consultazione della banca dati sinistri ISVAP, emergano due parametri di significativo rischio di frode. La sospensione non può superare però i 30 giorni e va comunicata al danneggiato e anche all'ISVAP, indicando nella comunicazione di sospensione la necessità di condurre ulteriori approfondimenti in relazione al sinistro. Sempre entro il termine di 30 giorni, l'impresa deve comunicare al danneggiato le sue conclusioni in merito alla richiesta. Anche per i danni alle cose inoltre, si stabilisce ora il divieto in capo al danneggiato di rifiutare gli accertamenti strettamente necessari alla valutazione del danno alle cose stesse.

INVALIDITA' INCIDENTE STRADALE: SANZIONI PER CHI FRODA

Si concludono le disposizioni recate dal dl liberalizzazione ricordando la previsione contenuta all'articolo 33 che amplia l'ambito di applicazione della disciplina recata da disposizioni già in vigore in materia di sanzioni penali e amministrative, in capo ai professionisti autori o anche coautori di frodi nella liquidazione dei sinistri r.c. auto. Ciò significa in sostanza che i professionisti che si configureranno direttamente come autori di frodi per attestare invalidità che derivano da sinistri o aiutino l'autore nella frode, saranno soggetti alle sanzioni previste dall'art. 10 bis del d.l. 31 maggio 2010, n. 78, convertito con modificazioni, dalla l. n 30 luglio 2010, n. 122, sia in caso di danni alla persona, che alle cose. ■

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!

Village for all – V4A® al Parlamento Europeo ha parlato di **Turismo Accessibile**

Village for all - V4A® ha partecipato con l'intervento del Presidente Roberto Vitali all'Hearing sul Turismo Accessibile "Turismo per tutti: una sfida da vincere!".

L'Udienza, che si è tenuta giovedì 9 Febbraio 2012 presso il Parlamento Europeo ha avuto come oggetto le nuove sfide su come migliorare l'accessibilità degli alloggi, delle informazioni e delle destinazioni turistiche europee.

L'evento ha visto tra i suoi partecipanti i più importanti rappresentanti del mondo dell'economia europea e delle istituzioni comunitarie: Luisa Hernandez Vice Direttore Generale del Turismo delle Isole Baleari, Juan Gual Presidente della rete delle Camere di Commercio INSULEUR, Rafael Winckelmann fondatore della Fondazione Handisport e molti altri. Sono stati l'Europarlamentare Carlo



Fidanza e Antonio Tajani, Vice Presidente della Commissione Europea a dare il benvenuto ai partecipanti.

Un segnale tangibile di interesse da parte delle Istituzioni europee che, grazie anche al lavoro svolto insieme al Ministero del Turismo, a ENIT e alla pro-

mulgazione del Manifesto del Turismo Accessibile, iniziano a sviluppare interventi concreti su un ambito che non rappresenta soltanto una doverosa tutela di diritti di cittadinanza, ma anche la possibilità di aprire un settore di mercato potenzialmente molto esteso.

Vacanze per tutti nel cuore dei Monti Sibillini all'**AgriCamping il Collaccio**

Rilassate il corpo e la mente nella quiete millenaria del Parco, gustando la buona cucina umbra, nel cuore della regione più verde d'Italia!

L'AgriCamping Il Collaccio di Preci (PG), immerso nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, è la base ideale per escursioni a piedi e in bici anche accessibili, per tutti gli amanti della Natura; è anche un sito strategico per spedizioni enogastronomiche al centro dell'Umbria. Il Collaccio organizza direttamente queste iniziative, offrendo agli ospiti week end davvero esclusivi.

OFFERTE APRILE-MAGGIO-GIUGNO ESCLUSI PASQUA E PONTI (accessibili anche alle persone in carrozzina)

- Camera matrimoniale con trattamenti di mezza pensione (colazione e



cena, bevande escluse) per 2 persone per 2 notti (venerdì-domenica)

da listino Euro 200,00 - V4A - SportEnjoy Euro 180,00

- Appartamento da 4 posti per 2 notti (venerdì-domenica)

da listino Euro 180,00 - V4A - SportEnjoy Euro 160,00

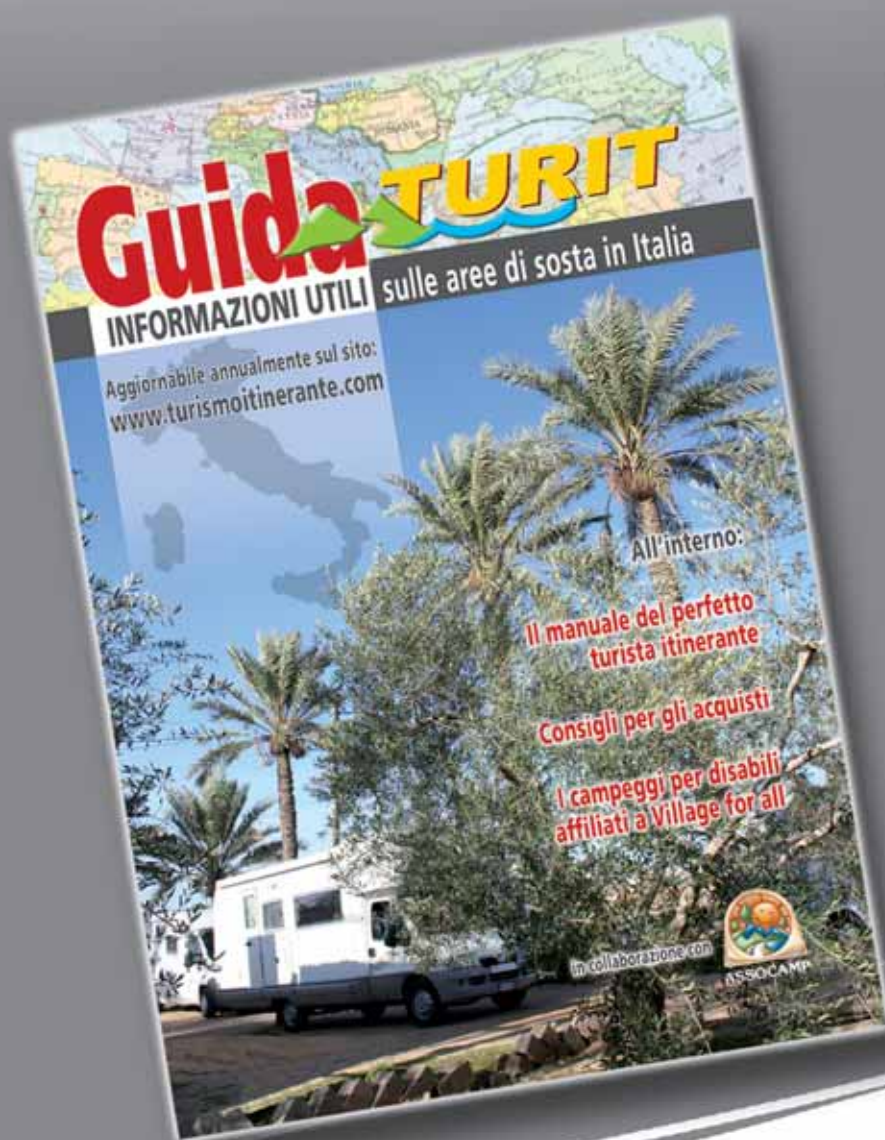
- Appartamento da 4 posti a settimana da listino Euro 630,00 - Village for all - SportEnjoy Euro 580,00

Per saperne di più sull'AgriCamping Il Collaccio visita il nostro sito e consulta la pagina selezione per regioni, per maggiori informazioni sull'offerta scrivi a viaggi@villageforall.net.

Offerta valida per i titolari della V4A CARD. Non hai la V4A CARD? Richiedila visitando il sito www.villageforall.net!

Guida **TURIT**

acquista on line su:
www.turismoitinerante.com



All'interno:

- Informazioni utili sulle aree di sosta in Italia
- Il manuale del perfetto turista itinerante
- Consigli per gli acquisti
- I campeggi per disabili affiliati a Village for All

**Aggiornata
annualmente!**

a soli 10,00 euro

(spese di spedizione: 5 euro)



La Federazione Nazionale A.C.T.Italia a **Roma**

Incontro con i Club Affiliati in occasione della Conferenza di Organizzazione e dell'Assemblea Generale



GIOVEDÌ 23 FEBBRAIO 2012

Gran parte degli equipaggi sono arrivati presso la Nuova Fiera di Roma, dove si è svolto il

Salone del Turismo all'Aria Aperta: Outdoors Experience. Alcuni hanno preferito sistemarsi in albergo ed altri si sono collocati in campeggi ed aree di sosta in città.

I soci dei Club A.C.T.ITALIA, che si sono serviti dell'organizzazione Outdoors Experience-Plein Air sono stati accolti presso lo stand ACTItalia dove hanno ricevuto le informazioni ed i dettagli sulle attività dell'evento.

VENERDÌ 24 FEBBRAIO 2012

I Presidenti, i Delegati ed i Soci di Club affiliati ad A.C.T.ITALIA che si sono precedentemente prenotati hanno potuto accedere alla visita guidata al Palazzo Montecitorio, sede del Parlamento Italiano, dove ci ha ricevuti la Segretaria dell'On. Fini, portandoci i saluti del Presidente, purtroppo impegnato in attività istituzionali, ed annunciandoci di prendere in considerazione la nota sulla condizione del nostro settore.

Altro gruppo di prenotati ha potuto partecipare alla visita guidata presso il Palazzo Madama, sede del Senato della Repubblica.

Nel pomeriggio, visita al Palazzo Senatorio, fin sul terrazzo, che domina i Fori e la parte più rappresentativa della Roma archeologica, prestigiosa accoglienza riservata agli ospiti di riguardo del Sindaco di Roma.

SABATO 25 FEBBRAIO 2012

Alle 9,40 circa, per la celebrazione del 72° anno dalla fondazione A.C.T.ITALIA, il Presidente Pasquale Zaffina ha deposto una corona di alloro al Sacello del Milite Ignoto, accompagnato dal Gruppo Dirigente della Federazione Nazionale ACTItalia e dal Presidente João Alves Pereira, presidente della F.I.C.C. - Fédération Internationale de Camping, Caravanning et Autocaravanning. La cerimonia, autorizzata dal Ministero della Difesa, ha avuto momenti di vera e toccante partecipazione da parte dei Campeggiatori Turistici presenti. (chi volesse vederne il filmato si può collegare sul sito: http://youtu.be/pGwjQ_zyNHI)

Alle 10:00 ci siamo trasferiti all'edificio di fronte, presso la Sede Civita - Piazza Venezia, 11 sul cui terrazzo, che domina il foro di Traiano e l'Altare della Patria, sventolavano i colori delle bandiere ACTItalia.

Hanno avuto così inizio i lavori della

prima parte della conferenza pubblica dedicata allo scambio dei saluti con le Autorità nazionali e internazionali invitate.

I presenti in sala sono stati accolti con le coinvolgenti immagini di "omaggio a Roma" di Franco Zaffirelli e dopo le note della Tosca di Puccini ha preso la parola il Presidente Pasquale Zaffina ricordando il 72° della nascita ACTI: 10 marzo 1940, capitanata dal primo presidente Bergera, che istituì le sezioni ACTI su tutto il territorio nazionale.

Si andò avanti così per 10 anni durante e dopo il conflitto mondiale, fino a quando non avvenne la fusione, nel 1950 in Federcampeggio, pur conservando ACTI la propria fisionomia di ACTI Centrale.

Nel 2001 si è consumata la definitiva autonomia con Camillo Musso Presidente, Epifanio Pastorello poi e da cinque anni a questa parte da Pasquale Zaffina. Ancora ci sono lavori in corso, ma appena termineranno collocheremo a Via Po,11 una targa ricordo della prima sede ACTI a Roma..

Zaffina ha spiegato che la scelta di fare l'assemblea 2012 a Roma ha avuto origine dalla volontà di incentivare la ripresa delle iniziative di settore nel centro-sud d'Italia, dopo i tentativi svoltisi alcu-

ni anni fa con ROMA CITTA' DEL PLEIN AIR, esperienza purtroppo interrotta.

Prosegue Zaffina: ACTItalia pone molta attenzione allo sviluppo del turismo itinerante nazionale e specialmente a quello del Sud, dove è esiguo il numero dei camperisti rispetto al nord.

Per questo nel 2009 è stato organizzato un convegno sullo "Sviluppo del Turismo sostenibile nel Meridione" tenuto dal nostro Consigliere Maurizio Karra al Maschio Angioino di Napoli e l'anno scorso ACTItalia ha partecipato alla Fiera di Settore presso la Mostra d'Oltremare, sempre a NAPOLI e per perseguire maggiore diffusione del fenomeno del "camperismo", con i propri Club della Puglia, partecipa regolarmente alla Fiera del Levante di BARI. A Roma, quest'anno ACTItalia ha pensato per i propri Soci un programma alquanto "istituzionale", sulla falsa riga di quanto è stato organizzato due anni fa con il "60th FICC Youth Rally" che ha visto circolare nella capitale giovani campeggiatori provenienti da tutto il mondo.

In quella occasione era presente João Alves Pereira, che ha voluto essere presente anche questa volta, portandoci l'affettuoso saluto di tutta la Fédération Internationale de Camping, Caravanning et Autocaravanning (F.I.C.C.).

In un clima di grande amicizia e stima sono intervenuti o hanno mandato messaggi di augurio ai lavori:

On. Antonio Gazzellone, Consigliere Delegato al Turismo del Sindaco Alemanno;

On. Patrizia Prestipino, Assessore Turismo Provincia di Roma;

Dott.ssa Ersilia Maffeo, Direttrice Agenzia Regionale del Turismo a nome dell'Assessore Zappalà della Regione Lazio;

Dott. Vincenzo Ceniti, Segretario Generale di UNIONTURISMO e Console Touring Club di Viterbo;

Prof. Luigi Musacchia, Presidente del Centro Nazionale Sportivo LIBERTAS;

Dott. Raffaele Jannucci - Direttore di Plein Air;

Arch. Alberto Galassetti, Autore di due testi fondamentali testi sui veicoli abitativi: "Abitar Viaggiando" e "Auto mia fatti capanna";

Sen. Guido Pollice, Silvana Rocco e Walter Iannotti di VAS - Verdi Ambiente Società;

Prof. Antonino Percario, Rappresentante del FAI e Vice Presidente di "Skal International";

Dr. Giuseppe Guccione, Presidente della Fondazione Luigi Guccione;

Vito Nicola De Russis Presidente di CAMMINACITTA';

L'Ing. Sergio Dondolini Direttore Generale del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;

Dott.ssa Gabriella Gherardi, Presidente AISES Associazione Italiana Segnaletica e Sicurezza e Vice Presidente FINCO - Confindustria;

Dott. Costanzo Jannotti Pecci, Presidente Di Federterme Confindustria; Dott.ssa Carmen Somma di Camper Magazine;

Presidente Luigi Boschetti di Promocamp;

Presidente Glauco Santagostino, di Fattore Amico.

Infine Zaffina illustra un ambizioso progetto in via di approfondimento, per valorizzare i centri minori lungo i percorsi di raccordo tra i Parchi Nazionali ed afferma che ACTItalia intende dare ad ogni Club affiliato un respiro nazionale, puntando sulla peculiarità tematica dello stesso Club.

Un esempio per tutti il tema dei "bambini in camper", portato avanti da ns/ Club "Vacanze - Aperto per Ferie" di Venezia, guidato da una squadra di entusiasti giovani papà che si fanno in quattro per i loro bambini usando il camper. Conclude il Presidente Zaffina: meritare fiducia è la missione della Federazione Nazionale ACTItalia.

Dopo la pausa del Coffee break i lavori hanno avuto seguito in forma riservata agli Organismi Federali, Presidenti, Delegati e si è aperta la Conferenza di Organizzazione per illustrare il nuovo assetto organizzativo della Federazione, messo a punto per far fronte ai nuovi e più ponderosi obiettivi da affrontare.

Ancora dopo si è svolta l'Assemblea Generale e si sono chiusi i lavori dandosi appuntamento sotto il Marcaurelio per la visita guidata pomeridiana ai Musei Capitolini.

DOMENICA 26 FEBBRAIO 2012

Il consiglio di gustarsi Roma nella tipica e rilassante atmosfera domenicale, di visitare il Palazzo del Quirinale, la mostra allestita all'interno: "Il Quirinale dall'unità d'Italia ai giorni nostri" e di assistere al Concerto del Quartetto Arquà, con musiche di Stravinsky e Schnittke, trasmesso in diretta su Radio tre dalla Cappella Paolina, è stato accettato da una grande quantità di Campeggiatori presenti a Roma e questo ci riempie di gioia.

Si chiude così una bella parentesi romana dedicata ai Campeggiatori Turistici, considerati da ACTItalia a pieno titolo "turisti di eccellenza".

Grazie a tutti i partecipanti. ■

Roma, 29 febbraio 2012

Il Consiglio Direttivo ACTItalia Fed. Zaffina, Cesari, Musso, Candelmo, Karra, Melgiovanni, Dieni





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 697 LSX



Arca P 697 LSX. Design e comfort in meno di 7 metri

Un veicolo versatile il profilato Arca P 697 LSX, design moderno che coniuga lo stile e l'eleganza alla facilità di utilizzo degli spazi, studiati per un equipaggio di quattro persone, ma che può ospitarne fino a sei, sia di giorno sia di notte.

La zona living risulta ampia e luminosa, sfrutta i sedili girevoli della cabina proponendo una comoda ed elegante dinette da 140 cm con un comodo divano laterale. Il tavolo, a seconda delle esigenze, può variare la sua posizione e la superficie di appoggio.

La struttura della cucina è frutto di un lavoro di ricerca il cui obiettivo è portare in camper la comodità e la funzionalità di una cucina domestica: piano cottura a 3 fuochi in acciaio inox, piano di lavoro e maxi lavello in vetroresina e polvere di marmo Arca, colonna frigo + freezer da 160 litri, cappa acciaio inox, numerosi pensili e cassette rendono agevole lo stivaggio di pentole e stoviglie.

L'area bagno è composta da box doccia con piatto in vetroresina, separato dal resto del vano da ante rigide, comodo e resistente lavabo in vetroresina Arca,

finestra e oblò con ventilazione naturale. Una peculiarità di Arca è il Wc Speedy (Opt) che permette di aggiungere alla classica cassetta da 18 L un serbatoio nautico da 38 L, consentendo così di triplicare la capacità delle acque nere.

L'elegante camera da letto in coda è caratterizzata da un letto a matrimoniale (2000 x 1300 mm); i posti letto diventano sei con il grande letto basculante trasversale a movimentazione elettrica di serie e la trasformazione dinette. Ampi gli spazi di stivaggio.

Illuminazione completamente a LED, pattumiera per raccolta differenziata, materiali eco-sostenibili in pieno stile Arca Green.

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 dedi-

cate alla connessione di utenze gas e acqua, sistema Secu-motion di serie. Questo modello è allestito sul pregiato chassis Renault Master Euro 5, che consente di ottenere, oltre alla massima stabilità, comfort e sicurezza di guida, un'intercapedine 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.



CARATTERISTICHE

CARATTERISTICHE Arca P 697 LSX

Renault Master 2300 potenza (kW/cv) 92/125 motore Euro 5

Renault Master 2300 potenza (kW/cv) 110/150 motore Euro 5

Trazione anteriore - Alzacristalli e specchi 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 6970 mm

Larghezza 2350 mm

Altezza 3030 mm

Passo 4332 mm

Massa in ordine di marcia: 3110 kg

Posti omologati 4

Posti letto 4+2

Posti a tavola 6

Letto basculante: 194 x 130/93 cm

Letto matrimoniale posteriore: 200x130 cm

CARATTERISTICHE

Cucina:

Lavello cucina in vetrorerisina

Piano cottura in acciaio inox

Cappa aspirante in acciaio inox

Cassetto con portaposate

Frigorifero da 160 litri

Forno a gas: optional

Bagno

Doccia separata

Piatto doccia in vtr

Lavello in vtr

Wc Thetford girevole

Serbatoi

Acqua potabile: 100 LITRI (+ 80 litri opt)

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

www.itinerarigustosi.it

IL MAGAZINE E IL PORTALE DI TERRITORIO, AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA



Notizie

Eventi Gustosi

Tipicità

Dossier

Porchetta

Asparago

Unità d'Italia

Gli itinerari Gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

130

Anno 17°

Marzo 2011

Il borgo del Riso

Dolce Champagne

Il pomodoro: questo sconosciuto

Unità d'Italia nel segno del gusto

Gli itinerari Gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

Gli itinerari gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

141

Anno 18°
Marzo 2012

A close-up photograph of a hand holding a wine glass while red wine is poured from a bottle. The background is blurred, showing other bottles and a bar setting.

Parma ha dedicato 4 musei
alla gastronomia locale

Mangiare fuori casa: per gli italiani,
vale 12 miliardi di euro all'anno

Apecchio Città della Birra...
così facciamo turismo

Il territorio e i vini della Valtellina

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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



Che Dio ce la mandi buona!

La popolazione mondiale sta crescendo a ritmi incredibili, il che significa che è urgente escogitare idee innovative per poter affrontare il futuro con una certa tranquillità. In questo contesto, l'agricoltura dovrà giocare un ruolo determinante per metterci in grado di superare, senza traumi, l'onda d'urto di una popolazione che sta puntando decisamente al raggiungimento di 9 miliardi di individui, in presenza di un contemporaneo calo di risorse e di crescenti problemi ambientali.

Per fare fronte a queste problematiche, la Food and Agriculture Organisation delle Nazioni Unite ritiene che la produzione mondiale di cibo debba raddoppiare entro il 2050, onde evitare catastrofiche carestie in varie parti del globo. Secondo gli esperti, l'obiettivo può essere raggiunto soltanto con l'aiuto di efficaci tecnologie ancora da inventare.

Il tema sarà trattato nel corso del 28° Annual International Animal Health and Nutrition Symposium che si svolgerà nel prossimo mese di maggio a Lexington Ky negli USA. Il Simposio si troverà di fronte alla necessità di trovare adeguate soluzioni a problemi mai affrontati prima, con la coscienza di non avere molto tempo a disposizione. Come si dice in questi casi: che Dio ce la mandi buona!



Direzione e Redazione
Strada Cardio, 10
47899 Galazzano
Repubblica di San Marino
Tel. 0549 941379
Fax 0549 974917
redazione@turit.it

Editrice TURIT s.r.l.

Responsabile della pubblicità
Giampaolo Adriano
Cell. 338 9801370
pubblicità@turit.it

Direttore responsabile
Giuseppe Continolo
g.continolo@turit.it

Grafica a cura di
Silvia Sacchi
grafica@turit.it

Hanno collaborato
Isotta Bartoletti, Armanda Capeder,
Pier Francesco Gasperi, Salvatore Longo

Sommario

4 Fatti & Commenti

10 Itinerari

- Parma ha dedicato 4 musei alla gastronomia locale
- Il territorio e i vini della Valtellina

18 Dossier

- Mangiare fuori casa: per gli italiani, vale 12 miliardi di euro all'anno

20 Gastronomia

- Apecchio Città della Birra... così facciamo turismo

23 Ricetta

24 Eventi gustosi

28 Recensioni

QUELLO CHE LE ETICHETTE NON DICONO

Per un consumo consapevole è importante saper leggere le etichette, che sono una fucina di informazioni. Ecco perché Guida Acquisti ha deciso di stilare un vademecum (<http://www.guidaacquisti.net/campagne/quello-che-le-etichette-non-dicono>) per capire le etichette e i loro "trucchi". Dal 1982 esse devono indicare in modo visibile e chiaro tutti gli ingredienti del prodotto (in ordine decrescente per peso e anche l'acqua, se supera il 5%), devono avere la denominazione di vendita (la descrizione del prodotto: "olio", "maionese"), l'elenco degli additivi, il loro quantitativo e i termini di scadenza e le modalità di conservazione, nonché le norme di utilizzo. L'etichetta di un prodotto alimentare deve riportare il nome del produttore e a quale lotto appartiene. La dicitura "in proporzione variabile" significa che la presenza degli ingredienti è pressoché identica. Se le diciture sono generiche, il prodotto rischia di essere scadente: ad esempio, se non viene indicato il tipo di formaggio o di olio usato per confezionare una salsa, questa potrebbe essere un prodotto di serie B. Sotto la voce generica "aromi" si celano sintesi chimiche di produzione industriale che aggiungono un sapore. Se invece gli aromi sono definiti "naturali" allora sono genuini. Gli additivi sono sostanze legali ma di origine chimica che servono per dare un certo colore al prodotto o per garantirne la morbidezza (nel caso di creme, salse, formaggi morbidi) anche dopo molto tempo. Alcuni impediscono che il prodotto si ossidi, altri ne modificano alcune caratteristiche. Gli additivi sono indicati con sigle che quasi sempre iniziano con la lettera E seguita da un numero. Per esempio, tutte le cifre tra E100 ed E199 indicano l'utilizzo di coloranti. La cifra E200 e successive indicano l'impiego di altri generi di edulcoranti. Gli additivi sono legali in tutta Europa, ma è sempre meglio preferire prodotti senza additivi o in bassa percentuale. È importante che l'etichetta riproduca il peso netto o il volume netto, del prodotto. Per i prodotti conservati in liquidi, come le olive, o la mozzarella, l'etichetta deve indicare anche il peso sgocciolato; in caso contrario si ha il diritto di lasciare il prodotto sullo scaffale e di segnalarlo alla direzione del punto vendita. La data di scadenza è tassativa in alcuni alimenti come il latte; per altri prodotti si usa la formula "da consumarsi preferibilmente entro".



ENOTURISTI, SEMPRE DI PIÙ, E SEMPRE PIÙ IN "RETE"

Con 5 miliardi di euro l'anno e 3 milioni di turisti, dopo anni di crescita continua l'enoturismo è pronto per diventare un asset importante della voce turistica italiana. Ma serve coordinamento a livello centrale tra tutte le forze in campo dell'offerta enoturistica, con strumenti unitari di promozione e di analisi". Così Chiara Lungarotti, presidente del Movimento del Turismo del Vino, che, in avvio dell'"International Wine Conference" (173 delegati provenienti da oltre 30 Paesi - Argentina, Austria, Brasile, Croazia, Lettonia, India e Sud Africa ... - tour operator specializzati ed esperti da tutta Europa e dagli Stati Uniti), ha anche ricordato come "l'enoturismo rappresenti un valore aggiunto sempre più importante di altre tipologie di vacanza, come quella culturale, il turismo di affari ed il wellness". Un pubblico sempre più giovane, quello dell'enoturismo, con il 70% degli ospiti under 50, sempre più connesso e stagionalizzato. "Per questo e per mille altri motivi è giusto e conveniente puntare su vino e territori rurali, due tra le più affermate voci del nostro made in Italy". Con gli enoturisti sempre più "2.0": non semplici winelovers ma un popolo che confronta offerta, prezzi e qualità in tempo reale sul proprio smartphone e sui social media. E lo fa 6 volte di più della media nazionale. "La ricerca sulle nostre cantine associate - dice Lungarotti - evidenzia il ruolo fondamentale che la rete ha nella scelta della vacanza: per il 66,3% dei nostri produttori, 2 clienti su 3 scelgono l'itinerario e la visita in cantina da soli sul web". E per intercettare questa realtà fioriscono siti e "apps", si moltiplicano le campagne "viral" sulla rete e i contenuti "ugc" (user generated content). Esempi? Da www.movinclick.it, una sorta di Facebook enologico con tutti gli strumenti tipici del web 2.0 (forum, chat, condivisione di file multimediali, pagina personale) ma con tanto di "tasting note" sulle bottiglie preferite, da poter condividere, oltre ai 'panel di assaggio' da fare comodamente in poltrona, senza muoversi da casa. Tra le particolarità, anche la possibilità di definire il proprio "stato sentimentale" col vino e di avere un avatar personalizzato a seconda della categoria di appartenenza (da appassionato a tecnico).

IL "CHI È" DELL'ENOTURISTA

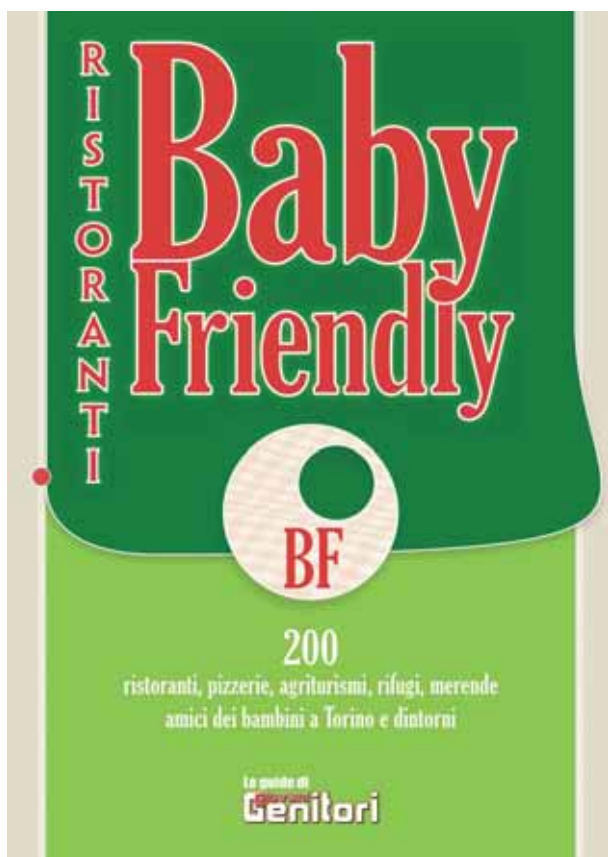
È italiano, di età compresa tra 30 e 50 anni, avvezzo a prenotare i viaggi di coppia e in gruppo sul web. Quello che cerca è un'offerta integrata, che al vino abbinati cultura, sport, natura e benessere, spendendo fino a 100 euro. È l'identikit dell'enoturista tracciato nell'indagine Cst-Movimento Turismo Vino "Il volto dell'enoturista oggi", presentata a Perugia dal presidente di MTV, Chiara Lungarotti.

All'enoturista – spiega lo staff – piace la vacanza fai da te. Secondo il 66,3% dei produttori, due clienti su tre scelgono il proprio itinerario e la propria visita in cantina in maniera indipendente su internet, senza affidarsi all'intermediazione di tour operator. Dall'indagine emerge poi che il 61,3% dei visitatori è di sesso maschile.

Ad arrivare nelle cantine soprattutto i turisti italiani: il 62% delle presenze (per lo più in coppia o in gruppi di amici) contro il 38% degli stranieri. Ma sono questi ultimi a spendere di più: secondo l'esperienza delle aziende, su una spesa media di 50 euro in cantina (che può arrivare fino ai 100 euro a visita), il turista straniero è nel 65% dei casi molto più propenso a spendere per portare a casa i prodotti del territorio che ha visitato. A questa cifra vanno poi aggiunti i costi per il pernottamento e le altre attività, per arrivare ad una spesa media procapite giornaliera di 193 euro, come confermato dal Censis. www.movimentoturismovino.it

RISTORANTI BABY FRIENDLY

Dagli stessi autori di "A-spasso", "Guida Nonni", "Bimbi e bici" e "Qui bebè", va in stampa "Ristoranti Baby Friendly". Il vademecum elenca oltre 200 indirizzi di ristoranti, pizzerie, agriturismi, hamburgerie, take away e rifugi a Torino. Tutti locali formato famiglia. www.giovanigenitori.it/guide



LA CANTINA È ONLINE NEL PORTALE TURISMOFVG

Quello che si può scoprire nelle cantine del Friuli Venezia Giulia è un abbinamento di accoglienza, competenza, gusto, storia, natura, il tutto in cornici di grande fascino. Da ora, il portale dell'Agenzia TurismoFVG mette a disposizione le sue potenzialità di ricerca e di navigazione alla scoperta di questi gioielli: la nuova sezione dedicata alle cantine è inserita all'interno della mappa georeferenziata della regione, visualizzabile sotto il menu Luoghi/Punti di interesse/Enogastronomia. A ogni cantina è dedicata una pagina che riporta alcune notizie generali e poi in modo dettagliato le informazioni specifiche sulla produzione vitivinicola e sulle possibilità di visita alla cantina. Se la struttura offre anche la ricettività, dalla stessa scheda è possibile accedere direttamente alla pagina dedicata alle informazioni sull'alloggio. Inoltre, chi ha già in programma una visita in regione può scegliere solo le cantine della località o del luogo del proprio itinerario.

L'enogastronomia è una delle eccellenze turistiche del Friuli Venezia Giulia: il vino, in particolare, può contare su condizioni microclimatiche e caratteristiche morfologiche del territorio che non soltanto ne fanno un prodotto di elevata qualità, ma ne garantiscono anche la varietà, rendendolo adatto a qualunque pietanza e occasione. Nelle otto zone DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e nelle due zone DOCG (a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) della regione si producono vini rinomati a livello internazionale come il Ramandolo e il Picolit. Alla qualità del prodotto corrispondono naturalmente esperienza e professionalità dei 1500 produttori, spesso aziende familiari che da generazioni si occupano di vinificazione. Ecco quindi che, tra i tanti percorsi e approfondimenti disponibili nel portale turistico del Friuli Venezia Giulia, non poteva mancare una sezione dedicata alle cantine, che nel corso degli anni, da locali per i soli addetti alle attività di produzione e conservazione del vino, si sono aperte anche agli ospiti, turisti o semplici assaggiatori.

JUNK FOOD, SPAZZATURA PER IL CERVELLO

Dietisti e nutrizionisti lo dicono da tempo: una dieta ricca di vitamine e di pesce può proteggere il cervello dall'invecchiamento, mentre il cibo spazzatura o junk food ha l'effetto opposto. È emerso anche da uno studio della Oregon Health and Science University di Portland, pubblicato sulla rivista *Neurology*.

Gli anziani con alti livelli ematici di vitamine e di acidi grassi omega 3 hanno presentato un restringimento del cervello inferiore e migliori prestazioni mentali. I grassi trans che si trovano per lo più nei cibi dei fast food sono legati a punteggi più bassi nei test e il cervello ha mostrato i segni tipici del morbo dell'Alzheimer.

Il miglior consiglio è quindi quello di seguire una dieta equilibrata con molta frutta e verdura, non fumare, fare esercizio fisico regolare e mantenere la pressione sanguigna e il colesterolo sotto controllo. Per arrivare a queste conclusioni gli scienziati americani hanno analizzato i campioni di sangue di 104 soggetti sani con un'età media di 87 anni con pochi fattori noti di rischio per l'Alzheimer.

Ebbene, hanno trovato che chi aveva più vitamina B, C, D ed E nel sangue erano gli stessi che hanno ottenuto risultati migliori nei test di memoria e di abilità del pensiero. Le persone con alti livelli di acidi grassi omega 3, invece, hanno ottenuto punteggi migliori. «Questi risultati devono essere confermati - ha detto Gene Bowman, autore dello studio - ma ovviamente è molto eccitante pensare che le persone potrebbero fermare il restringimento del loro cervello e tenerlo vivo, regolando la dieta». Il punto di forza di questo studio sta nell'aver guardato ai nutrienti presenti nel sangue piuttosto che basarsi sulle risposte a un questionario



UN BICCHIERE DI VINO PER NON INGRASSARE

Bere un bicchiere di vino rosso al giorno pare tenga a bada il rischio di mettere su qualche chilo di troppo

Di ricerche e studi sul vino rosso ne sono stati fatti davvero tanti. La maggior parte di essi ha suggerito che un consumo moderato di questa bevanda possa giovare alla salute e mantenere giovani grazie ai composti fenolici in essa contenuti. Uno fra tutti, il noto antiossidante resveratrolo. Per contro, qualcuno ha sollevato dei dubbi perché, se è vero che il vino rosso contiene molte sostanze benefiche, contiene anche alcol, e l'alcol non fa proprio del tutto bene. A motivo di ciò, il consiglio unanime è quello di bere con moderazione.

E, difatti, i ricercatori spagnoli dell'Università di Navarro consigliano di bere soltanto un bicchiere di vino al giorno per ottenere dei benefici che vanno addirittura a influire sul controllo del peso.

Un bicchiere di vino rosso al giorno, dunque, metterebbe al riparo dall'accumulare chili di troppo, secondo questo nuovo studio. Al contrario di chi invece beve di più che, per contro, tende a ingrassare.

«Una leggera o moderata assunzione di alcol, soprattutto di vino, è più probabile che protegga, piuttosto che promuova l'aumento di peso», spiega un portavoce dell'Università di Navarro al *Daily Express*. Commentando i risultati dello studio, i membri dell'International Scientific Forum on Alcohol Research concordano con la maggioranza delle conclusioni tratte dai ricercatori. Gli stessi, ricordano che, al momento attuale, non ci sono prove che moderate quantità di alcol aumentino il rischio di obesità.

Bere quindi con moderazione e buon senso si dimostra sempre e in ogni caso vincente - che si abbiano problemi di peso o meno. Cerchiamo quindi di trarre il meglio da ogni situazione o alimento che intendiamo assumere favorendo così il nostro benessere. Prosit!

VAL D'OCA: SESSANT'ANNI 'FRIZZANTI'

Il 2012 è un anno importante per il gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca che supera la boa del sessantesimo anno di attività. Era il 1952 quando un gruppo di viticoltori della zona unirono le proprie forze con un obiettivo che rimane valido ancora oggi: avere il controllo della qualità del prodotto in tutta la filiera, dalla vite alla bottiglia. In questi sessant'anni, la Cantina Produttori di Valdobbiadene è cresciuta con continuità e oggi con i suoi 580 produttori consorziati rappresenta una delle realtà di riferimento per il mercato italiano e internazionale delle orami famosissime 'bollicine'. L'ultimo bilancio consolidato registra risultati positivi, con ricavi netti pari a 32,4 milioni di euro, in crescita del 9,5% e 11 milioni di bottiglie vendute. Si conferma la vocazione spumantistica della controllata Val D'Oca: il Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG rappresenta oltre il 47% dei volumi totali di vendita, il Prosecco DOC il 46%. Positiva la performance sui mercati internazionali, con una crescita dell'export del 15,5% pari a più di 2,7 milioni di bottiglie con un fatturato di 7 milioni di euro di in 35 Paesi.

“Come Val d'Oca - Cantina Produttori di Valdobbiadene - spiega il direttore Aldo Franchi - stiamo lavorando sul fronte dell'offerta, diversificando le linee di prodotto con etichette di terroir come Rive di Colbertaldo spumante DOCG extra dry, prodotto in limited edition, così come 4 GATTI di Segusino oppure il Prosecco biologico Bioldo o il Punto Rosa dedicato in particolare al pubblico femminile. Punto di forza della nostra offerta rimangono i 'classici' spumanti DOCG, in particolare il pluripremiato Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Nero spumante ottenuto in 'purezza' da uve 100% Glera”. Dal 2010, anno in cui il Valdobbiadene Prosecco ha iniziato ad essere commercializzato con la classificazione DOCG, Val D'Oca è tra i brand protagonisti della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici. Il palcoscenico dedicato ai protagonisti del gusto e della tradizione di queste terre è il nuovo wine center Val D'Oca & Sapori a Valdobbiadene, in frazione S. Giovanni. Recentemente aperto al pubblico, Val D'Oca & Sapori offre l'opportunità di conoscere i vini Val D'Oca e i distillati, ma anche olio d'oliva, miele, biscotti, salumi, patate e altre prelibatezze a km zero, prodotte dai soci della Cantina.

Contatti: Meneghini & Associati - Viale Trento 56F - 36100 VICENZA - Raffaella Saccardi - Tel. +39 0444 578823 - Mob. +39 348 7479416 - saccardi@meneghinieassociati.it



VALGONO 13,4 MILIARDI DI EURO I CONSUMI DI FRUTTA E VERDURA

Le famiglie italiane nel 2011 hanno acquistato 8,3 milioni di tonnellate di frutta e verdura fresche e surgelate per una spesa di 13,4 miliardi di Euro. E' la sintesi dei dati annuali dell'Osservatorio dei Consumi ortofrutticoli delle famiglie italiane di MACFRUT (curato da GfK-Eurisko).

«L'Osservatorio è uno strumento di indagine e conoscenza che ogni mese monitora la spesa degli italiani - spiega Domenico Scarpellini, Presidente di Macfrut- e che abbiamo attivato per fornire un servizio ad operatori e ricercatori, perché Macfrut non è soltanto l'esposizione di tutta la filiera ortofrutticola, ma è un punto di incontro e di interesse per tutto l'anno, con attività di notevole spessore: dalla preparazione dei convegni alle missioni all'estero (assieme alle imprese), dall'impegno per l'internazionalizzazione a quella per l'innovazione di processo e di prodotto».

L'Osservatorio ci dice che rispetto al 2010, il 2011 ha segnato una leggera contrazione del monte degli acquisti, ovvero da 8.481.373 ton. a 8.395.973 ton., con un -1% e un piccolo incremento della spesa totale pari al +0,21% (da 13 miliardi e 376,6 a 13 miliardi e 405,6 milioni di Euro).

I DATI ECONOMICI DEL SETTORE BEVANDE PRESENTE A "SAPORE"

Gli italiani apprezzano sempre più la birra. Nel 2011 sono stati circa 7 milioni quelli che si sono accostati per la prima volta in maniera stabile a questa bevanda, portando a circa 36 milioni il numero dei suoi appassionati. Ad apprezzarla sono i consumatori sporadici (+40%) e quelli abituali (+20%), ma anche una quota sempre più alta di donne: sono infatti ormai 16 milioni le consumatrici di birra, pari al 62,7% delle italiane maggiorenni, che la scelgono soprattutto per il suo gusto e perché è poco alcolica, conveniente e di tendenza.



Comunque, la birra è la bevanda alcolica preferita dagli italiani maggiorenni fino ai 44 anni. Il consumo di questa bevanda rimane nel nostro paese moderato e prevalentemente circoscritto ai pasti. Il 35% dei consumatori beve birra una sola volta a settimana. Nei fine settimana, tra ristoranti e pizzerie, è la bevanda scelta dal 42,6% degli avventori, contro il 41,9 di chi preferisce il vino. Vino che nei giorni feriali si riprende però la rivincita, con il 21,8% contro il 19,6%.

Nel 2011 è cresciuta anche la quota dei microbirrifici, che ha raggiunto il 2% del mercato. Si tratta di un complesso di circa 350 piccole imprese artigiane che offrono un prodotto di alta qualità e molto differenziato a seconda dei gusti della clientela.

Per quanto riguarda il vino, siamo i secondi produttori dopo la Francia, con poco più di 40 milioni di ettolitri prodotti. Una produzione che è stata comunque inferiore alle attese a causa del cattivo andamento della vendemmia. Le stime, sulla base dei dati dei primi dieci mesi dell'anno indicano una contrazione della produzione sul 2010 di circa il 10%.

In ogni caso, il vino italiano conferma le sue performances sui mercati internazionali. Nel 2010 le esportazioni sono aumentate del 10,6% in quantità (21,6 milioni di ettolitri) e dell'11,9 in valore (3,9 miliardi di euro). I principali Paesi esteri di destinazione sono Germania, Stati Uniti e Gran Bretagna.

Per contro, le importazioni di vini esteri sono state pari a 1,6 milioni di ettolitri (+14,6%) per un valore di 260 milioni di euro (+3,5%).

Il consumatore abituale di vino ha, mediamente, più di 50 anni. E' infatti dopo i 45 anni che il vino diventa la bevanda prevalente e preferita dagli italiani. Inoltre, il vino rimane in testa alle preferenze degli italiani (dopo l'acqua minerale) per i pasti in casa.

Fonti: ISMEA - ISPO . Assobirra . Federvini

L'ANDAMENTO DEI SURGELATI

Il settore dei surgelati ha viaggiato in controtendenza nel 2010: rispetto all'andamento poco esaltante dell'economia, questo segmento dell'alimentare ha infatti registrato un avanzamento del 1,7% a volume nel dettaglio e dell'1,5% nel catering. In flessione solo i piatti ricettati che scontano i maggiori prezzi di vendita. Per il 2011, in attesa dei dati conclusivi, si ipotizza un mantenimento di questa tendenza, con un aumento dei consumi dello 0,8% nei primi tre trimestri dell'anno. Da sottolineare i positivi andamenti di vegetali (+11%) pizze e snacks (+6,5%) e pesce (+4,5%).

Proseguiamo nell'analisi del comparto. Nel 2010, per quanto riguarda i singoli prodotti, il primo in valore assoluto si confermò il segmento dei vegetali, che rappresentava circa il 43,5% delle vendite a volume (226.350 ton./2010 - 225.000/2009 + 0,6%) e che ha un tasso di penetrazione nazionale pari a circa 22 milioni di famiglie.

Va notato come, a fronte di una buona affermazione dei vegetali semplici (+ 3,2%) e di quelli preparati (+6,5%), si sia registrato un deciso calo di zuppe e minestrone. Il segmento delle patate che rappresenta quasi il 15% del totale è avanzato del 6,8%. Il segmento dei prodotti ittici surgelati ha mostrato nel canale dettaglio andamenti differenti nei diversi comparti, senza in ogni caso accusare flessioni degne di nota; sta quindi trovando conferma la tendenza del consumatore ad esplorare con maggiore convinzione le aree dell'innovazione, in particolare per quanto riguarda panati e pastellati (cresciuti lo scorso anno del 2,3% rispetto al 2009).

Sempre nel 2010, il trend di crescita del segmento pizze, unitamente a quello del variegato comparto degli snack, è proseguito con buoni risultati (+2,5% - 2010/2009).

Significative anche nel 2010, nel catering, le performances dei surgelati. Il mondo della ristorazione professionale si affida sempre più al prodotto surgelato come prima scelta, non più soltanto in sostituzione del fresco. E il suo utilizzo è destinato a crescere ancora; si tenga presente che, fuori dalle mura domestiche, i consumi hanno superato le 297mila tonnellate (297.685), per un'incidenza del 35,5% sul comparto.

I consumi di alimenti surgelati, solo nel catering, sono cresciuti gradualmente e progressivamente in Italia di quasi il 23% negli ultimi 10 anni. Prodotti tipici italiani come lasagne e cannelloni vengono sempre maggiormente apprezzati e continuano ad aumentare le rotazioni all'interno dell'offerta della ristorazione commerciale, ma anche di quella collettiva (scolastica ed aziendale).

Fonti: Istituto Italiano Alimenti Surgelati . FIPE . ISMEA





IL CHIANTI DEI COLLI FIORENTINI È SU FACEBOOK

È attiva su Facebook, all'indirizzo www.facebook.com/ChiantiColliFiorentini, la pagina del Chianti Colli Fiorentini DOCG. Dedicata agli appassionati di questa Denominazione, il cui nome richiama da subito il legame indissolubile con una delle capitali dell'arte e del savoir-vivre italiano, la Pagina contiene tutte le notizie, gli eventi e le iniziative relative alla DOCG del "vino di Firenze".

Lo sbarco su Facebook è stato premiato dall'interesse degli utenti che in oltre mille, nell'arco di pochi giorni, hanno cliccato "Mi Piace" sulla Pagina. Tutto ciò anche grazie ai valori che orientano i produttori del Chianti Colli Fiorentini DOCG e animano la Pagina della Denominazione: amore per un territorio ricco di storia, arte e cultura, passione per il vino e impegno nel produrlo secondo i più alti standard qualitativi e nel rispetto per l'ambiente.

Nata con l'intento di raccogliere una comunità di amanti di questa Denominazione, la Pagina Facebook rappresenta un ideale luogo di scambio di informazioni, opinioni e suggerimenti, un punto di incontro tra wine-lover, addetti ai lavori come gestori di enoteche o sommelier e produttori.

Pensata anche per gli eno-turisti e per tutti i curiosi che vogliono scoprire qualcosa di più sul territorio dei colli che circondano Firenze, la Pagina presenta inoltre un'intuitiva mappa interattiva su cui sono localizzati i produttori di Chianti Colli Fiorentini DOCG. Per trovare così, con un solo "click", tutte le cantine dove acquistare e assaggiare questo vino toscano caratterizzato da un ottimo rapporto qualità/prezzo.

IN GERMANIA IL VINO È GIOVANE

Il crescente successo dei vini tedeschi, molto apprezzati anche dagli stranieri in vacanza in Germania, è in buona parte merito delle nuove generazioni di produttori. Grazie a loro, aree vinicole tradizionali come il Baden, la Franconia, il Palatinato e le valli del Reno e della Mosella si stanno trasformando in veri e propri laboratori del futuro. Alcuni produttori hanno costituito gruppi di lavoro per sviluppare nuovi concetti di enologia. Nella Valle del Reno, per esempio, è attiva la compagine Gipfelstürmer (letteralmente: arrampicatori), impegnata a mantenere intatto il paesaggio culturale in cui opera; i vigneti dei quattro vignaioli impegnati nel progetto si trovano in un'area protetta caratterizzata da pendii scoscesi. Per assaggiare i loro vini si può visitare l'enoteca Philipps-Mühle (www.philippsmuehle.de) situata nelle vicinanze della famosa rupe della Loreley e caratterizzata da ambienti dal design moderno e colorato. Altrettanto "frizzanti" i giovani produttori, tutti sotto i 35 anni, che aderiscono alla piattaforma Generation Riesling (www.generation-riesling.de). Selezionati dal Deutsches Weininstitut, sono impegnati a far conoscere a livello internazionale la qualità dei nuovi vini tedeschi attraverso una serie di originali iniziative come le degustazioni associate a eventi d'arte o le camminate enologiche. Il connubio tra antico e moderno è anche il segreto di Schloss Wackerbarth www.schloss-wackerbarth.de, un'azienda vinicola della Sassonia di tradizione secolare ambientata in un castello barocco con annessa enoteca ultramoderna. Qui non si viene solo ad assaggiare e comprare vini, ma se ne tocca con mano la genesi passeggiando nei vigneti e gustando raffinati piatti abbinati ai vini della casa. Info: www.deutscheweine.de





**Parma ha dedicato 4 musei
alla gastronomia locale**



Museo del Parmigiano

Un percorso tra profumi e sapori negli originali musei ricchi di storia. A Soragna quello del Parmigiano, a Collecchio quello del Pomodoro, a Langirano quello del Prosciutto, a Felino quello del Salame

Testo e foto di Pier Francesco Gasperi

Parma nota per il salone del camper è soprattutto la capitale italiana del cibo e si può affermare senza presunzione che è anche capitale europea dell'alimentazione. Città elegante e città d'arte con un centro storico che merita una attenta visita, il suo territorio provinciale detiene il primato italiano per il numero di musei presenti, ben sessanta, la maggior parte molto originali e tematici, ma quelli certamente legati alla propria naturale vocazione della produzione di alimenti di qualità sono i MUSEI DEL CIBO, dislocati in cittadine della provincia, nei luoghi di maggiore produzione.

SORAGNA E MUSEO DEL PARMIGIANO

Il tessuto urbano di Soragna presenta oggi emergenze architettoniche che datano dal XIV al XIX secolo, in gran parte realizzate grazie alla munificenza dei feudatari del luogo. Celebre è la Rocca, eretta intorno al 1385. Il "maniero inespugnabile", come veniva definito allora, è ricco di affreschi decorazioni ed arredi opera di celebri artisti.

Nell'abitato si trova la chiesa della Beata Vergine del Carmine con annesso convento dei Carmelitani: costruita nella seconda metà del Seicento è di rara armoniosità architettonica.

Nella piazza principale sorge l'oratorio di Sant' Antonio da Padova, gioiello barocco realizzato su disegno di Francesco Galli detto "il Bibiena" sul finire del XVII secolo.

Il centro è raccolto tra lo storico parco Meli-Lupi ed il rigoglioso giardino pubblico delle Rimembranze, e i tipici viali alberati conferiscono all'abitato in un'atmosfera verdeggiante, che porta alla ricerca del Parmigiano-Reggiano, del Culatello e di altre squisite prelibatezze locali. IL MUSEO, ospitato all'interno del "CASELLO MELI-LUPI" denominato "Castellazzi" rappresenta una delle più preziose pertinenze del castello Meli-Lupi di Soragna: sito in adiacenza al muro di cinta Sud del parco del castello, ha un accesso diretto con il maniero tramite una cancellata in ferro. Giungendo dalla provinciale Fidenza-Soragna, il complesso "Castellazzi" si propone in primo piano rispetto all'insieme architettonico del centro abitato; complesso di origine settecentesca con alcuni rimaneg- ▶



Collecchio, Museo del Pomodoro



Collecchio, Museo del Pomodoro, interno



Collecchio, Museo del Pomodoro, interno

ti decorativi e di finitura, lo rendono un edificio di particolare pregio.

La parte del caseificio è composta dalla zona cilindrica più antica e risalente al 1848; ai tempi della costruzione, l'edificio presentava un porticato basso dove oggi troviamo la muratura piena con le finestrate. I successivi interventi hanno portato al suo ampliamento nella metà del secolo scorso (1963), con la costruzione ad Est dell'edificio per la camera del latte e nel piano seminterrato del locale salatoio.

L'antico caseificio è stato prescelto per divenire sede del Museo del Parmigiano-Reggiano per la particolare conformazione della struttura a pianta circolare con locale unico, dotato, nell'impianto espositivo, di tutti gli strumenti e gli attrezzi anticamente impiegati per la lavorazione del formaggio.

Il progetto ha comportato il rifacimento della struttura del tetto del corpo centrale e della corona circolare attorno alla parte pilastrata secondo i criteri della locale tradizione, riutilizzando la struttura portante in travi di legno e recuperando lo strato di piastrelle in cotto a vista; i muri interni sono stati intonacati e i pavimenti ripristinati in cotto.

I locali dell'ex camera del latte, rialzati rispetto alla parte circolare, ospitano l'allestimento di un percorso espositivo dedicato alla storia del Parmigiano-Reggiano e alle tipologie architettoniche dei "Caselli". La raccolta del materiale del museo si è svolta su tutte e cinque le province in cui il Parmigiano-Reggiano è prodotto. Gli oggetti reperiti si collocano per lo più nell'arco temporale compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento. Data la relativa omogeneità del materiale, si è pensato di allestire l'esposizione come se si trattasse di "riarredare" l'antico caseificio Meli-Lupi. Infatti nel corpo più antico del fabbricato sono presenti gli oggetti necessari alla trasformazione. Nella parte più moderna dello stabile sono invece state allestite le sezioni non collegate con la trasformazione e cioè la stagionatura e commercializzazione oltre a quelle relative all'impiego gastronomico del prodotto e alla sua storia. Accanto al caseificio, in edifici di costruzione più recente, trovano posto la Reception, lo spazio ristoro e il Museum Shop, dove è possibile acquistare il Parmigiano-Reggiano, i kit di degustazione

► giamenti più recenti, è composto dalla casa colonica che mantiene intatta una splendida stalla con volte a crociera ed il fienile antico, a lato il prezioso caseificio di forma circolare e a margine del complesso edifici minori, quali rustici e rico-

veri per attrezzi.

Il caseificio si distingue per la struttura planimetrica circolare, la cui dimensione, ragguardevole al confronto con altre similari, le armoniose proporzioni sia dell'interno che dell'esterno, gli elemen-

MUSEI DEL CIBO

nonché pubblicazioni, poster, cartoline e oggetti da cucina a tema.

COLLECCHIO - MUSEO DEL POMODORO

Giarola sorge sulla riva destra del Taro all'incirca a metà strada tra Fornovo e Pontetaro. Il significato e l'origine del toponimo sono di facile decifrabilità: Giarola, cioè la ghiaietta del Taro, era già nota in epoca romana o altomedievale. A capo di uno dei tanti guadi del fiume, Giarola venne a trovarsi sulla strada pedemontana che, provenendo dalla Val Baganza e da Talignano, conduceva a Medesano, Noceto e Borgo San Donnino. La località, interamente pianeggiante, stretta tra Oppiano a Sud, la strada Maestra a Est, il torrente Scodogna a Nord e il fiume Taro a Ovest, in età storica, cioè dalla metà dell'Undicesimo secolo, epoca alla quale risalgono le prime notizie, divenne proprietà del monastero femminile di San Paolo e sede di un piccolo nucleo monastico intorno al quale vennero a formarsi una chiesa, stalle e vaccherie, abitazioni, un mulino e un caseificio: una corte rurale, insomma, autosufficiente e protetta da robuste mura, tanto che in alcuni documenti viene anche chiamata castro, castello. Il mulino era mosso dalle acque del canale Naviglio Taro, che aveva - come tuttora - il suo incile poco a monte, dapprima a Ozzano e poi un po' più a valle, verso la chiesa di Oppiano, dove pure esisteva una corte monastica, questa volta dei Benedettini di San Giovanni Evangelista, con un mulino e, forse, anche uno xenodochio, cioè un piccolo ospizio per i pellegrini che transitavano lungo il fiume in direzione di Fornovo per affrontare il tratto appenninico della Via Francigena, o Strada Romea. Il canale Naviglio Taro scorreva quindi attraverso Collecchiello e Vico-fertile e portava l'acqua a Parma a Porta San Francesco, oggi Bixio, e giungeva fino alla peschiera del Parco Ducale. Muoveva parecchi mulini e opifici in campagna e in città, fino alla fabbrica ducale dei vetri e delle maioliche, passata ai Bormioli alla metà dell'Ottocento. Perché il Pomodoro ha avuto successo a Parma e non altrove?

Quello straordinario crogiuolo dell'agro-alimentare che è il territorio parmense, vanta diversi casi di successo che si asso-



Spaccio vendita prosciutto



Langhirano, Museo del Prosciutto

migliano, come l'allevamento bovino e la produzione del "Parmigiano", l'allevamento suino e la produzione dei salumi. Tutte queste storie trovano il nesso nelle soluzioni date al nodo critico del "come" conservare un prodotto fresco e deperibile (non importa che sia latte, carne suina o pomodoro). La genialità e praticabilità della soluzione ha determinato le straordinarie "filieri" de prodot-

ti tipici locali.

Per il Pomodoro, nella seconda metà dell'Ottocento un agronomo innovatore come Carlo Rognoni ne propagandò la coltivazione, sostenendo la sperimentazione agronomica relativa e la divulgazione presso gli agricoltori. È l'epoca dei "Comizi Agrari" e delle "Cattedre Ambulanti", con grande fermento nelle campagne per le novità che la scienza ►

► andava portando. Ma “l’invenzione” parmigiana critica che farà decollare il sistema “pomodoro” a Parma, il vero colpo d’ala, si chiamerà Stazione Sperimentale delle Conserve e vedrà la luce nel 1922. Da allora l’innovazione tecnologica, l’assistenza alle imprese, il controllo di qualità, accompagneranno uno straordinario percorso, che giunge, ai nostri giorni, alla lavorazione di un milione di tonnellate di pomodoro nel territorio provinciale.

L’altra “invenzione” tutta parmigiana è di tipo commerciale: la Mostra delle Conserve (antesignana dell’odierno CIBUS) che si andrà affermando a partire dagli anni Quaranta del Novecento. Oggi Parma esporta in mezzo mondo il suo “Oro Rosso” e la relativa tecnologia e può vantare la più importante fiera alimentare italiana.

Una stona così ricca ha lasciato tracce evidenti nei modi del vivere e del lavorare, oltre che del produrre. Si tratta di memorie, di persone, di macchine, impianti, confezioni dei prodotti, immagini grafiche e pubblicitarie in parte ancora custodite. Sicuramente da conservare e da raccontare.

Il Museo del Pomodoro di Collecchio si svolge illustrando la storia, la botanica, la conservazione, coltivazione e diffusione del pomodoro nel corso del tempo. Una sezione è dedicata all’industria meccanica e della conservazione, e una interamente alla gastronomia, con ricette e ricettari consultabili. Infine una sezione dedicata all’arte e alla cultura, con esempi di letteratura, cinema, grafica e spot pubblicitari

LANGHIRANO E IL MUSEO DEL PROSCIUTTO

In questa terra fertile, delimitata a Nord dal Po e a Sud dalle gioaie dell’Appennino e compresa tra le valli dell’Enza e dello Stirone, fin dai tempi più remoti si sviluppò l’allevamento dei suini, favorito dalle vaste estensioni boschive e dalla presenza delle querce, e con queste, delle ghiande. Branchi di maiali pascolavano in vaste aree boschive e le popolazioni di origine celtica, qui stanziate, misero a punto le “tecnologie” necessarie all’impiego delle loro carni e alla loro conservazione.

Ancora una volta le caratteristiche del territorio giocarono un ruolo fondamentale. Solo qui i venti marini che si incanalano per la Val di Magra, asciutti e depurati dalla loro componente salina grazie ai folti boschi di castagne, giungono, oggi come allora, a superare il valico appenninico e a ridiscendere fino ai dolci declivi che coronano la pianura, consentendo una stagionatura eccezionale, favorevole alla conservazione delle carni salate di maiale, lavorate o insaccate che siano.

Solo qui la presenza delle acque di Lesignano e di Salsomaggiore, permise l’estrazione diretta di un sale termale, ricco di zolfo, in grado di garantire, grazie ad un suo minore impiego, la conservazione ottimale delle carni e al tempo stesso la loro “dolcezza”.

Solo qui le nebbie dense e umide della “Bassa” lambita dal Po, consentono la stagionatura “morbida” di spalle e culatte, dando vita ad autentici capolavori gastronomici.

Solo qui lo sviluppo dell’arte casearia legata al Parmigiano-Reggiano, consente di nutrire i maiali con i pregevoli “scarti” della lavorazione del latte e del re dei



Felino, Museo del Salame

MUSEI DEL CIBO

formaggi.

Non è dunque un caso che questa terra possa annoverare una ricca scelta di salumi di eccellenza, dal Prosciutto crudo di Parma al Culatello di Zibello, al Salame Felino alla Spalla di San Secondo, vanto della gastronomia parmigiana, campioni di qualità e dolcezza, di equilibrio nutrizionale e di sapore.

A questo ineguagliabile patrimonio, alla cultura che lo ha generato, alla sua storia e alle generazioni di persone che con fedeltà ne hanno tramandato i segreti, viene dedicato il Museo del Prosciutto e dei Salumi parmigiani.

Il Museo del Prosciutto e dei salumi parmigiani, ha la sua sede a Langhirano, patria d'elezione del Prosciutto di Parma, nella vasta struttura dell'ex Foro Boario.

Il percorso espositivo ricostruisce, da una parte, il processo di produzione dei pregiati prodotti dell'arte salumaria parmense "dal suino ai salumi", dall'altra costituisce una sorta di viaggio ideale dall'antica norcineria fino alle metodologie della produzione odierna, evidenziando come l'evoluzione delle tecniche non abbia intaccato l'assoluto rispetto dei processi originari.

Il Museo si sviluppa in otto sezioni tematiche che esibiscono materiali fotografici, documenti storici, macchinari e proiezioni audio - visive.

Si inizia con il territorio parmense e le sue produzioni agro - zootecniche nell'antichità, per terminare con il Prosciutto di Parma e il suo Consorzio.

Le altre sezioni riguardano le razze suine del passato e quelle odierne, il sale e la conservazione degli alimenti quale premessa all'attività salumiera, la norcineria tradizionale, il prosciutto e gli altri salumi parmigiani nella storia, l'impiego gastronomico dei salumi, l'evoluzione delle tecniche e degli spazi nella lavorazione del prodotto.

FELINO E IL MUSEO DEL SALAME

Il Castello di Felino sorge in posizione dominante e strategica su un colle distante circa 1 km dal paese. Le prime notizie certe risalgono al 1140, tuttavia la storia del feudo e del Castello è chiaramente documentata dal 1186, quando l'Imperatore Federico Barbarossa ne investì Guido de Ruggeri. Nel 1974 l'e-



Felino, Museo del Salame, interno

dificio è stato acquistato dal Geom. Sergio Alessandrini, attuale proprietario, che, dopo un lungo restauro, lo mette a disposizione per pranzi e cerimonie in genere.

Il Castello oggi conserva integro lo schema quattrocentesco di pesante e robusta costruzione con mura a picco e larghi parapetti bastionati che uniscono i torrioni e con una torretta centrale a difesa dell'unica porta di ingresso, dalla quale si accedeva un tempo tramite un ponte levatoio.

Per Felino, l'assoluta simbiosi con il maiale e la sua storia risale all'età del bronzo, come documentano i frammenti ossei rinvenuti tra i reperti del villaggio terramaricolo di Monte Leoni, situato sulle colline che sovrastano il paese.

In particolare, il primo documento relativo al Salame rintracciato a Parma risale al 1436, quando Niccolò Piccinino, condottiero al soldo del duca di Milano che qui aveva una delle sue basi operative, ordinò che gli si procurassero 'porchos viginti a carnibus pro sallamine', ovvero venti maiali per fare salami.

Il Museo del Salame di Felino è testimone del rapporto privilegiato instaurato nel tempo tra il prodotto unico che conosciamo e il suo territorio d'origine. Felino rende così omaggio al suo "figlio" più amato, la cui storia è finalmente a degna dimora nei magnifici locali settecenteschi delle cantine del castello di Felino.

Il Museo rappresenta un'occasione per far conoscere ed apprezzare non sempli-

cemente l'essenza di quello che è stato definito il principe dei salami, ma il territorio e la comunità di cui è espressione, a partire dalla qualità delle materie prime fino alla sapienza delle mani che continuano a lavorarlo.

Il percorso interno del museo si articola in cinque sezioni. La prima ripercorre le testimonianze storiche a proposito del rapporto fra Felino e il suo salume, nonché la storia del maiale nero parmense. La seconda sezione è ospitata nelle antiche cucine del Castello: qui, una serie di dipinti illustra gli impieghi gastronomici del Salame di Felino. La successiva sala grande raccoglie le testimonianze a proposito della produzione casalinga del salume, attraverso sequenze fotografiche e un'ampia raccolta di oggetti appartenuti ai norcini della zona di Parma. Una grande macchina per l'insaccamento dei salami è la principale attrazione della quarta sezione, tutta dedicata alle tecnologie di produzione, da quelle più antiche pre-industriali ai macchinari più recenti.

La comparsa del Salame di Felino sulle tavole d'Italia è un evento che risale a secoli remoti; un'intera sezione del Museo ripercorre la vendita del Salame di Felino, dal Settecento fino ai nostri giorni. Il percorso di visita si conclude con le curiosità legate al Salame di Felino, mentre nel Museum Shop è possibile trovare pubblicazioni, oggetti per la tavola e tanti salami pronti per essere gustati con attiguo ristorante. ■



Il territorio e i vini della Valtellina

I Valtellinesi, gente tosta e volitiva, sono riusciti a rendere coltivabili i fianchi aspri delle montagne creando una serie di terrazzamenti sostenuti da muretti a secco che si estendono per 2.500 km, su una fascia di 60 km

Testo di Armanda Capeder

Chi ama viaggiare, alla ricerca di luoghi suggestivi, certo conosce la Valtellina che si snoda nella provincia di Sondrio, una terra mantenuta integra nella sua unicità dagli abitanti, impegnati nella salvaguardia del loro territorio, che si veste a ogni stagione di colori e luci particolari in cui prevale il verde in primavera e in estate, l'oro e il rosso in autunno e il bianco in inverno, in questo caso indice di luogo ideale per gli sport invernali.

La Valtellina è una zona benedetta, chiusa tra due ali di montagne aspre che salgono in breve da 300 a 800 metri di altitudine, destinate a proteg-

gerla e a difenderla dalle intemperie. Proprio per questo la Valtellina usufruisce di un clima favorevole, soleggiato e asciutto, dove il Nebbiolo, vitigno di grande nobiltà, ha trovato le condizioni migliori per offrire il meglio di sé.

I Valtellinesi, gente tosta e volitiva, sono riusciti a rendere coltivabili i fianchi aspri delle montagne creando una serie di terrazzamenti sostenuti da muretti a secco che si estendono per 2.500 km, su una fascia di 60 km, e lì hanno praticato una viticoltura eroica, tutelata dall'U.N.E.S.C.O. come Patrimonio Mondiale.

Dai vigneti, dove i mezzi meccanici

non possono arrivare e dove si coltiva e si trasporta tutto ciò che serve affidandosi alla sola forza delle braccia e degli attrezzi manuali, si raccoglie un'uva preziosa da cui si traggono vini eccezionali, dotati di sapori e profumi unici.

Vini da intenditori i vini valtellinesi, ottenuti a fondovalle dopo che l'uva è stata trasferita a spalle, che tuttavia non sono ancora abbastanza diffusi.

Per diffonderne la conoscenza era stato fondato nel '76 il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, rinnovato nel '97, unico Consorzio italiano in grado di vantare ben due D.O.C.G..

Il desiderio di ampliare la presenza dei

37 produttori nel panorama enologico italiano ha spinto le forze più giovani a infondere nel Consorzio idee nuove, per farsi apprezzare da un pubblico più vasto di consumatori: è stato così deciso d'intraprendere iniziative trainanti, con la certezza del valore eccezionale dei loro vini tipicamente lombardi, tra i più importanti della Regione, che a buon diritto possono competere con altrettanto nobili etichette internazionali.

La campagna di promozione dei Vini Valtellinesi ha avuto inizio in autunno inoltrato in numerosi ristoranti e locali di Milano e della Brianza, dove i clienti dal 26 novembre al 4 dicembre hanno ricevuto in omaggio un calice dei migliori Vini Valtellinesi per poterne apprezzare il valore con la degustazione. Visto il successo dell'iniziativa, questa sarà ripetuta presto anche altrove, con l'invito a recarsi sul posto a visitare una delle 22 cantine, dove si potranno apprezzare in particolare, ed eventualmente acquistare dal produttore, i due gioielli speciali di questa terra: il Valtellina Superiore DOCG, ottenuto da Uve Nebbiolo 90%, e per il restante 10% da altri vitigni a bacca rossa con grado alcolico non inferiore a 12° e invecchiamento non inferiore a 24 mesi, oppure il celebre Sforzato di Valtellina DOCG, il primo passito rosso secco italiano a fregiarsi del titolo nel 2003.

Pur avendo la stessa composizione del Valtellina Superiore, deve i suoi sapori e profumi unici al fatto che i suoi grappoli, scelti tra i migliori sani e integri, sono rimasti per 90/100 giorni su graticci collocati in locali freschi e asciutti dove l'uva perde almeno il 40% del peso, così i succhi si concentrano acquistando inarrivabili aromi e gusti intensi.

Il prezzo medio alto di questi due gioielli, dovuto alle difficoltà e quindi ai costi di produzione, e alle accurate tecniche di vinificazione e di affinamento, li colloca a livelli di prestigio e li destina soprattutto a occasioni di una certa importanza, anche se si deve rilevare che si tratta di cifre comunque



inferiori a quelle di altri vini di pari qualità, mentre chi cerca vini di pronta beva potrà scegliere il Rosso di Valtellina DOC, ideale per la tavola quotidiana, con costi più contenuti.

Per conoscere le nuove iniziative, per

sapere di più sulla produzione dei Vini Valtellinesi e per programmare un viaggio, si potrà chiedere informazioni all'indirizzo e-mail: info@consorziovinivaltellina.com



Mangiare fuori casa: per gli italiani, vale 12 miliardi di euro all'anno

La spesa media a pasto è di 7 euro a testa e tra i prodotti scelti dal consumatore troviamo al primo posto, nel 26% dei casi, un panino, seguono la pizza (23%), un primo (15%) o un'insalata (13%)

Cena in famiglia, film alla tv e a letto presto non è proprio il programma preferito dagli italiani, che a casa non ci sanno stare, né di giorno, né di sera. Ogni giorno sono circa 12 milioni gli italiani che pranzano fuori casa: al bar, al ristorante, nelle tavole calde, ecc. La maggior parte di loro (oltre 9 milioni) è costituita da lavoratori. Per questo ogni anno si consumano più di 1,8 miliardi di pranzi con una spesa di circa 12,5 miliardi di euro. SAPORE Tasting Experience ha fotografato il settore, dimostrandosi l'appuntamento clou dedicato a chi vuol conoscere il futuro della ristorazione extradomestica.

Ma torniamo ai numeri del settore, in costante aumento se si considera che negli ultimi quindici anni la percentuale di coloro che pranzano fuori casa è aumentata di 5 punti, passando dal 15 al 20% attuale. I pranzi funzionali fuori casa sono consumati prevalentemente in trattorie o ristoranti (28%), un po' meno negli snack bar (22%) e nelle pizzerie a taglio o nelle tavole calde (18%). Tra le bevande che accompagnano i cibi al primo posto ci sono l'acqua minerale (46%) e le bevande analcoliche, mentre risultano marginali i consumi di vino e

birra. Scarso il consumo fuori casa di frutta e verdura, mentre il caffè viene richiesto dal 17% degli avventori.

La spesa media a pasto è di 7 euro a testa e tra i prodotti scelti dal consumatore troviamo al primo posto, nel 26% dei casi, un panino, seguono la pizza (23%), un primo (15%) o un'insalata (13%). Solo poco più di dieci italiani su cento continuano, invece, a essere fedeli al vecchio concetto di pasto completo fatto di primo, secondo, contorno e frutta.

Il comparto della ristorazione (pubblici esercizi - ristoranti, bar, discoteche, stabilimenti balneari, ecc.) comprende circa 290mila imprese che impiegano oltre un milione di addetti generando un fatturato complessivo di 72 miliardi di euro.

Pur in una fase di crisi economica il comparto della ristorazione mantiene nel complesso le proprie posizioni anche con incremento dei ricavi.

Ma quando cala la sera, l'Italia assomiglia più all'Inghilterra o alla Germania che alla vicina Francia: il 36%, infatti, sceglie la birra, la bevanda più amata, mentre il vino raccoglie solo il 16% delle preferenze. Sarà perché nelle città i pub spuntano come funghi, mentre i wine bar, che pur si stanno diffondendo, non

sono ancora così presenti come, per esempio, i "bars à vins" francesi. Ma c'è un aspetto, tanto che si parli di cibo o di bevande, che incide particolarmente: "il consumatore appare sempre più orientato verso scelte che siano caratterizzate e caratterizzanti. Sceglie i prodotti da consumare - spiega il sociologo Aldo Bonomi - sulla base di esigenze e possibilità specifiche, ed ecco che ottengono successo quelli di alta gamma, scelti da chi può o da chi magari decide di selezionare e concedersi pochi, ma buoni, momenti di piacere. Ma incontrano, per ovvi motivi, il gradimento del pubblico anche prodotti a basso costo. A soffrire restano quindi quei prodotti che definiremmo di "fascia media" e, cioè, poco caratterizzati, e chi fa il mercato non può non tenerne conto".

La FIPE (Federazione Italiana dei Pubblici esercizi) ha approfondito il tema dei consumi fuori casa ed è arrivata alla conclusione che gli italiani mangiano sempre meno. Sia gli oltre 15 milioni che si nutrono fuori casa (12 milioni a pranzo e 3,5 a cena), sia chi lo fa in casa il piatto è più vuoto. Ma nel ridurre la spesa alimentare di oltre sette miliardi di euro per i pasti in casa e di oltre un miliardo per quelli fuori casa negli ultimi cinque

anni, gli italiani hanno però fatto attenzione ad eliminare il superfluo, limitando così gli sprechi e orientando di nuovo la scelta sui prodotti tradizionali. La crisi sta dunque consolidando un comportamento già in atto da tempo dovuto anche a nuovi stili di vita: primi piatti e contorni vengono preferiti ai secondi, aumenta il consumo di spuntini e merendine e in tutto si spendono circa 5 euro a testa al giorno per mangiare in casa. È quanto emerge da una ricerca Fipe-Confcommercio presentata a Sapore 2012 nel convegno inaugurale della Fiera di Rimini dedicata all'alimentazione.

«Sono dati – ha commentato il vicepresidente Fipe, Alfredo Zini – che in qualche modo ci aspettavamo. Il segreto per gli imprenditori della ristorazione è sempre quello di adeguare l'offerta alla domanda anche quando muta così profondamente nel corso dei decenni». A tavola si preferisce la tradizione (+8% le specialità gastronomiche regionali negli ultimi quattro anni) alla novità etnica verso la quale non manca lo sguardo di curiosità di un italiano su quattro. Persiste solo in parte l'andamento salutistico, l'unico in grado da vent'anni di generare un leggero incremento di

spesa, a dispetto comunque di un 10% della popolazione in stato di obesità e di un 35,5% in sovrappeso.

La recessione si ripercuoterà anche sui consumi alimentari (-0,8%), anche se il fuori casa continuerà a fare da traino. Già ora nelle regioni del centro-sud si registra la sofferenza maggiore nei consumi familiari di alimenti e bevande, mentre il settentrione ha ridotto soprattutto pasti e consumazioni fuori casa. C'è meno pesce, caffè, bevande, pasta e cereali. A livello di spesa alimentare, finora si registrano 215 miliardi di euro (dati Istat 2010) di cui 142,5 per i pasti in casa con cui si acquistano soprattutto pane, carne, latte, latticini e uova. A livello di consumo, però il paniere sembra aver registrato un cambiamento: pesano di più pane e cereali, dolci e bevande, mentre scende il peso di carne, pesce e latte.

A livello di spesa reale, quella alimentare è cresciuta poco rispetto ad altre: 0,7% di tasso medio annuo in quarant'anni a fronte di quella per le comunicazioni (+6,2%, ma va considerato il livello modesto di spesa in questo settore negli anni '70) e della salute (+5,6% anche per l'invecchiamento crescente della popolazione e per una maggior cura

della persona). In poco meno di mezzo secolo la spesa alimentare è scesa del 20% nel budget destinato ai consumi, rendendoci sempre più simili al Regno Unito. È negli anni '80 e '90 che prende piede il pasto destrutturato. Si moltiplicano i luoghi dove mangiare velocemente, ma nel 2000 gli italiani sembrano volersi riappropriare del tempo da dedicare alla tavola con il fenomeno dello slow-food in contrapposizione al fast e di un ritrovato amore per la terra con l'acquisto dei prodotti direttamente dai contadini.

A guidare la scelta per la spesa alimentare degli italiani adesso è il confronto più ragionato dei prodotti in riferimento a prezzo e la qualità con una maggiore disponibilità a cambiare marca. Al consumo alimentare viene destinato meno di un quinto dei soldi destinati a tutti gli acquisti (19% dei consumi che nelle famiglie giovani scende al 14%) con una situazione sempre più prossima al livello di guardia, ma paradossalmente più del 50% pensa che in casa si spenda molto per il cibo, forse influenzato psicologicamente dalla spesa del supermercato dove si cerca di riempire il carrello. ■





Apecchio Città della Birra... così facciamo turismo

Apecchio città della Birra è attrattiva turistica destagionalizzata legata alle tipicità territoriali, alle eccellenze alogastronomiche, aloturistiche, imprenditoriali e culturali.

Dopo una curata ed attenta ricerca ci sono stati elementi fondamentali che ci hanno spinto alla realizzazione di questo progetto ovvero l'aumento dei consumi dal 2010 ad oggi nel mercato della birra artigianale, la crescita delle realtà imprenditoriali italiane, il successo degli eventi culturali dedicati al prodotto, la crescente richiesta di vacanza "aloturistica" ma soprattutto territoriale, autentica, coerente con la cultura locale legata alla birra e il successo nell'abbinamento. Da qualche anno nel territorio comunale di Apecchio sono presenti due Birrifici Artigianali di eccellenza, Amarcord Birra e Tenute Collesi. In comune hanno la localiz-

***Un'attrattiva turistica
destagionalizzata legata
alle tipicità territoriali,
alle eccellenze
alogastronomiche,
aloturistiche,
imprenditoriali e culturali***

zazione ovvero essere nel territorio di Apecchio, la mission per un prodotto di qualità, l'ingrediente primario ovvero la purissima acqua del Monte Nerone e la notorietà sui mercati sia italiani che esteri. Entrambi esportano birra le proprie linee in tutto il mondo toccando mercati di notevole importanza come Stati Uniti, Canada, Russia, Irlanda, Giappone, Danimarca, Germania, Belgio, Francia,

Spagna, Cina, Australia.

Da questo primato nasce Apecchio Città della Birra, voluto fortemente dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con i Birrifici le cui prestigiose eccellenze fanno da volano per far conoscere l'eccellenza del prodotto e del territorio in tutto il mondo. Apecchio Città della Birra non sarà solo un marchio d'identità ma un progetto strumentale per la valorizzazione dell'intera filiera "alogastronomica" del Territorio. "Alogastronomia" da alo, antica parola per indicare la bionda bevanda.

Nuovo neologismo coniato dall'Associazione "Apecchio Città della birra" In questa maniera si vuol dar significato ad una nuova "arte di produrre, degustare ed abbinare la birra al cibo" da contrapporre con la sua specificità al termine "enogastronomia" rivolto al vino ed "elaiogastronomia" rivolto all'olio. L'intento

del progetto è che Apecchio diventi centro di informazione, di cultura, di formazione, punto di riferimento e di incontro per gli addetti ai lavori e appassionati del settore con convegni, mostre, manifestazioni, seminari e dimostrazioni nelle scuole fino ad arrivare ad un festival per diffondere non solo un'identità territoriale ma anche la cultura del bere per degustare e non per ubriacarsi. Un progetto che risponde in modo concreto alla sempre più crescente domanda di conoscenza e di qualità che coinvolge il mondo della Birra artigianale, dell'Alimentazione, del Turismo, della Cultura e dell'Agricoltura. Massima espressione dell'identità territoriale Apecchio Città della Birra è l'omonima Associazione Culturale, dove vede la presenza al suo interno di aziende, enti pubblici, amministrazioni locali e privati e ne fa un qualificato organismo di azione locale per la valorizzazione e la promozione dell'"alogastronomia" quale connubio fra Birra e prodotti alimentari non solo locali.

Grazie alla presenza delle due eccellenze imprenditoriali, l'obiettivo dell'Associazione "Apecchio Città della Birra" è quello di far conoscere a tutto il mondo il territorio, fare promozione dell'intero comparto "a logastronomico" attraverso attività, eventi e manifestazioni, valorizzare il prodotto "alogastronomico" locale, Provinciale e Regionale, formare personale attraverso attività didattiche (corsi di degustazione della birra, dei prodotti "alogastronomici", percorsi sensoriali e culturali), valorizzare un turismo di nicchia legato all'alogastronomia, in grado di percepire la qualità del prodotto alogastronomico insieme ad una sana e rilassante vacanza nell'entroterra marchigiano, dove natura, storia, cultura e tradizioni offrono un connubio di eccezionale semplicità e offerta turistica. Tutto questo deve creare economia per Apecchio e per tutto il territorio.

In questo primo periodo di attività "Apecchio Città della Birra" del progetto si vede l'importante decollo della struttura organizzativa locale no-profit che con il tempo attuerà significativi adeguamenti strutturali gestionali ed operativi per un sempre maggiore coinvolgimento di aziende del comparto birra e di protagonisti di rilievo europeo ed internazionale.

Programma 2012

Da marzo 2012 Apecchio sarà location di un corso formativo sull'alogastronomia.

Grazie ad un fondo UE docenti di fama nazionale formeranno 20 operatori sull'abbinamento birra - cibo. L'obiettivo dell'Associazione è quello di formare i ristoratori di Apecchio.

Sono sempre di più infatti i ristoranti di Apecchio che propongono menù abbinati alle birre artigianali, con piatti creati ad hoc per esaltare l'accompagnamento del cibo alla bevanda locale. Apecchio non è soltanto birra, ma anche natura e divertimento: sono tantissime le proposte per chi ama vivere esperienze a stretto contatto con l'ambiente, anche in modo particolare e unico: l'acqua-trekking, il bird-watching, l'osservazione notturna della volta celeste, l'equitazione, l'arrampicata sportiva, le escursioni speleologiche alle grotte, la mountain bike, e molto altro.

Per promuovere la vacanza coordinata è stato raggiunto un accordo tra l'Associazione e Marche Holiday. Grazie a questa collaborazione il tour operator (l'unico operatore di booking on-line delle Marche) proporrà pacchetti settimanali o bisettimanali comprendenti di soggiorno nelle strutture legati ai percorsi dell'alogastronomia, con la possibilità di visita ai birrifici, degustazioni e menù tipici a base di birra nei

locali convenzionati con "Città della Birra". Per tutto il 2012 nei locali di Apecchio, una volta ogni mese, ci sono cene degustative, Sapori di alogastronomia.

Un percorso avviato per dare un input al paese e creare un indotto economico secondario legato a tali eccellenze. Il nuovo neologismo registrato permette all'associazione di essere portavoce del primo Festival Nazionale dell'Alogastronomia in programma per luglio.

Puntando sulla valorizzazione dei borghi storici delle Marche e sull'internazionalizzazione convergeranno in Apecchio più birrifici italiani ed esteri partecipando ad eventi Pop e Business legati al mondo della birra e alla sua filiera.

Un vero festival pieno di degustazioni, abbinamenti e convegni.

Altro obiettivo su cui l'Associazione sta lavorando è quello di formare insieme a dei professionisti tutti i Sommeliers delle Marche in collaborazione con A.I.S. nazionale e Union Birrai.

Questo ci permetterà di creare un Modello Marche con sede in Apecchio esportabile in tutta Italia.

Tanti sono i micro eventi durante l'anno legati sempre alla birra come elemento culturale. ■

Per info: www.apecchiocittadellabirra.com - Piazza della Libertà, 1/A - 61042 Apecchio (PU) Marche • Italy - t. (+39) 338.3394242 t. (+39) 339.2463873 (english) - associazione@apecchiocittadellabirra.com - www.marcheholiday.it



E Quaresima sia....

Se deve essere Quaresima, Quaresima sia...senza rimpianti né malinconia. Non sarà un gran sacrificio se la faremo abolendo il cosiddetto cibo spazzatura e gli alimenti dannosi a noi e all'ambiente. Mai avremmo immaginato quanto "costa" un chilogrammo di carne all'ambiente e il danno all'ozono delle flatulenze degli animali (cammelli compresi) che sembra producano un quarto delle emissioni globali di metano. E quanto la terra coi suoi meteorismi vulcanici??? Altre attività altrettanto devastanti sono prodotte dall'uomo, come le industrie inquinanti, i rifiuti, le auto, gli aerei, le deforestazioni....Ma se sacrificiamo bovini e ovini per l'ozono, il latte chi ce lo dà... le galline? Consoliamoci pensando che non tutti i disastri sono addebitabili all'uomo, prima del suo avvento sulla terra ci sono state 5 glaciazioni.

Prendendo in considerazione legumi, cereali, frutta e verdura, lo facciamo sapendo bene che non esistono più prodotti incontaminati. Privilegiamo il cibo vegetale perché fa bene al nostro organismo bisognoso d'acqua, vitamine, minerali...

Non è difficile riempire il frigorifero di verdure di stagione, ce ne sono tante e la frutta, soprattutto con i suoi agrumi, è una manna per il nostro organismo. Non avremo menù tristi se con pazienza li costruiremo attraverso il colore. La foto sopra dà una parziale idea della bellezza e bontà di questi prodotti con il rosso delle rape, del radicchio, del cavolo che può essere anche bianco o verde, l'arancio delle carote e dei mandarini, il bianco del



sedano, del cardo, del finocchio Dovremmo consumare dai 400 ai 600 grammi di frutta e verdura nell'arco della giornata. Col cibo vegetale si possono realizzare talmente tante ricette da avere solo l'imbarazzo della scelta, la prima delle quali è se prepararle crude o cotte.

Molti mangiano cime di rapa, broccoli, asparagi, carote e carciofi...in pinzimonio, altri cotti. Proviamo questi ultimi nelle due versioni. I carciofi vengono coltivati in quasi tutte le regioni italiane, lo spinoso di Liguria, il castrauve dell'isola di Sant'Erasmo nella laguna di Venezia, il violetto toscano, il bianco tarantino e tanti altri.

Insalata di carciofi:

Eliminare le foglie esterne più dure dei carciofi, tagliarli in quarti e immergerli in acqua acidulata con limone. Prendere un piatto e mettere nel fondo un letto di rucola con

sopra un cerchio di rondelle di arance rosse al vivo, nel centro adagiare lamelle sottilissime di carciofo, dopo averlo ben asciugato. Insaporire con scaglie di parmigiano-reggiano e condire con olio, sale, limone e succo d'arancia. Facoltativa, ma squisita, una generosa manciata di pinoli sul tutto.

Carciofi e patate al forno

Pelare le patate e tagliarle a rondelle sottili, tagliare i carciofi come sopra. Prendere una teglia (di terracotta sarebbe meglio) e disporre a strati patate e carciofi. Fra gli strati, inserire un trito composto da: cipolla tagliata fine, capperi, olive nere, pecorino grattugiato, pangrattato, menta e prezzemolo tritato, sale, pepe e origano. L'ultimo strato sarà di pangrattato e pecorino. Aggiungere un filo d'olio e mezzo bicchiere d'acqua. Infornare nel forno già caldo a 170° per circa 40 minuti.

ALTA BADIA VINO E SCI

Il mese di marzo è uno dei periodi migliori per vivere la montagna, almeno per chi la ama per se stessa e non come obbligo sociale. La neve è ancora splendida per sciare: la temperatura rigida di notte la mantiene compatta e le giornate più lunghe e il sole già caldo sono ideali per fermarsi sulle piste e sciare divertendosi e senza timori di affollamento (si ritiene che quest'anno in Alta Badia si possa sciare con tranquillità fino a metà aprile).

Situazione questa che offre le condizioni migliori per eventi speciali come Dè dl vin che il **18 marzo** porterà a quota 2.000 gli appassionati del buon bere e dello sci.

Il 18 marzo sarà, infatti, una giornata dedicata ai grandi vini dell'Alto Adige da gustare però in un ambiente e a un'altezza speciali. L'ambiente è quello di quattro baite (Club Moritzino, Bioch, I Tablà e Piz Arlara), l'altezza sono i 2.000 metri. Si sa che i vini mutano con l'altitudine, soprattutto a livello di sentori esaltandone alcuni e facendone emergere altri: degustare lo stesso vino a differenti altitudini è una delle esperienze più affascinanti per chi il vino non si limita a berlo.

A ciascuna delle quattro baite sono stati assegnati i vini di un'area produttiva altoatesina: Valle Isarco, Merano-Valle dell'Adige-Val Venosta, Bolzano e infine Bassa Atesina-Oltradige, quattro zone ciascuna con le proprie caratteristiche, ma con il comune denominatore di una grande qualità frutto della passione dei vignaioli, delle tecniche di vinificazione, della bravura di enologi e produttori e di un clima e di un terreno favorevoli.

Il vino sarà accompagnato da altre tre eccellenze altoatesine (Speck Alto Adige Igp, pane e formaggi) buone sempre e ovunque, ma che gustate in una baita a 2.000 metri di fronte alle montagne innevate con il sole che fa luccicare la neve sono esaltate dal fascino dell'ambiente.

Per confrontare quindi i vini delle varie zone occorrerà fare il giro delle quattro baite: un piacevole percorso in quota da compiere sugli sci. Rin vigoriti dalle degustazioni, i partecipanti potranno sognare di tener testa agli ex atleti della squadra azzurra di sci alpino che accompagneranno i degustatori da una baita all'altra per evitare che dopo un certo numero di assaggi... perdano l'orientamento e la strada.

(Info: www.altabadia.org, www.suedtirol.info)

GEMONA ASSAGGI DI PRIMAVERA

È appena alla seconda edizione, ma già attesissimo, il mercato enogastronomico con prodotti tipici regionali e del territorio "Assaggi di Primavera". In attesa della Santa Pasqua, domenica **25 marzo** la rinnovata e panoramica Piazza del Ferro, nel cuore del centro storico di Gemona del Friuli, diventa lo scenario ideale per una domenica di primavera: oltre al mercato enogastronomico per i visitatori c'è il mercatino degli hobbisti pasquale, le animazioni e i laboratori "decoriamo la Pasqua" dedicati ai bambini.

Informazioni: www.mercatinopolcigemona.it

ALTO ADIGE SAPORI DEL MASO

Le Alpi altoatesine in versione inedita a Lana e dintorni, a due passi da Merano, in occasione della Festa della Fioritura in programma **dal 9 al 22 aprile** 2012. I meleti colorano il panorama di fiori bianchi e rosa e per due settimane Lana celebra l'approssimarsi della bella stagione con visite guidate ai masi, escursioni in bicicletta tra i frutteti e percorsi enogastronomici per scoprire e acquistare i prodotti tipici locali esposti dai contadini, "dal produttore al consumatore".

L'annuale appuntamento con la fioritura dei meli è l'occasione per entrare in contatto con la natura. L'aria delle montagne è fresca e profumata di fiori e tra le vie pedonali di Lana si organizza nella giornata del 14 aprile il percorso enogastronomico Sapori del maso dedicato ai prodotti tipici locali. In 30 stand i masi dei contadini della zona propongono il latte, i formaggi, le spezie, le erbe aromatiche, lo speck, il vino, i distillati e molti altri frutti del loro lavoro, caratterizzati dalla provenienza garantita e dalla qualità genuina degli ingredienti. Appassionati e curiosi possono assaggiare le specialità preparate seguendo vecchie ricette contadine come la zuppa d'orzo, i canederli di fegato e i krapfen ripieni. Per vivere appieno l'atmosfera rurale, una contadina del posto guida l'escursione da maso a maso seguendo il percorso culinario Deliziosamente buono. Una passeggiata rinfrescante alla scoperta dei segreti delle delizie gastronomiche altoatesine: si parte da Lana con un servizio navetta fino a Foiana, per poi proseguire a piedi a raggiungere il maso "Lechnhof" dove viene servito un assaggio di golosità locali. Il gruppo prosegue sul sentiero didattico dedicato al castagno dell'Alto Adige e si concede una visita al museo degli usi e costumi. Dopo un pranzo all'insegna di piatti tipici anche a base di mela, preparati dalle contadine, il viaggio continua verso il maso "Kirchtalhof" dove si possono degustare dolci e biscotti.

Per immergersi in un mare di fiori e godere da vicino dello spettacolo della primavera, viene organizzata la gita in bicicletta tra i meleti. Un'esperta della coltivazione dell'albero della mela spiega le diverse qualità di mela e i metodi di raccolta dei frutti. Passando da Lana a Postal e Gargazzone, il percorso si snoda attraverso i campi di meli fino ai campi di asparagi. La pausa è dedicata alla degustazione di piatti a base di asparagi accompagnati da vino autoctono.





CENTURIFE (EN)

V SAGRA ARANCIA ROSSA IGP

La V Sagra dell'arancia rossa di Sicilia IGP si svolgerà a Centuripe **dal 16 al 18 marzo** 2012. Un'occasione per rilanciare l'economia locale e valorizzare il patrimonio artistico della zona.

Obiettivo: Presentazione e degustazione dell'arancia rossa. Inoltre, stand espositivi con prodotti tipici siciliani. Un momento gastronomico a tutto tondo, che saprà intrattenere i visitatori che vorranno spingersi nell'ennese per offrire momenti decisamente piacevoli... al proprio palato.

Quest'anno i numeri e le iniziative saranno veramente importanti sia da un punto di vista di attrattività turistica che culturale:

- circa 50 stand tra artigiani ed aziende;
- 3 zone degustazioni a cura del Comune e delle Associazioni dislocate nelle due piazze principali in cui sarà distribuito gratuitamente succo di arancia, saranno preparate torte, frittelle, arancini, ecc., tutto rigorosamente all'arancia;
- centinaia di cappellini e magliette promozionali con la scritta "Centuripe una spremuta di salute" nello stand del Comune e palloncini creativi per i bambini;
- allegria ed inebriante melodia saranno trasmesse per le vie principali dal corpo bandistico "Città di Centuripe", dalla locale emittente radiofonica "Studio Due" e numerosi artisti di strada.

Il programma: venerdì 16 marzo ore 9,00 (Auditorium dell'Istituto Alberghiero), valorizzare il territorio con prodotti tipici e turismo enogastronomico I.P.S.S.A.R. di Centuripe; sabato 17 marzo ore 9,00 apertura stand ; domenica 18 marzo ore 9,00 apertura stand, spettacoli di piazza, artisti di strada, spettacolo serale, visual mapping, fuochi pirotecnici; info: 346 8400959 - gcenturipe@gmail.com - www.comune.centuripe.en.it

ITALIA

MAFIE IN PENTOLA

Uno spettacolo si può fare anche a teatro. Quando però è il contenuto a prevalere sulle esigenze tecniche, quando ciò che conta veramente è il messaggio sociale che un racconto di un'ora e mezza riesce a trasmettere, allora non esistono limiti alla sua rappresentazione: lo si porta dappertutto.

È il caso di "Mafie in pentola. Libera Terra, il sapore di una sfida", interpretato da Tiziana Di Masi, che ha lanciato un nuovo genere di teatro, denominato civile-gastronomico; e della sua programmazione nel mese di marzo, che toccherà scuole, stazioni ferroviarie, luoghi della ristorazione, aule civiche e librerie.

Scritto dal giornalista Andrea Guolo, Mafie in pentola – Libera Terra, il sapore di una sfida è il racconto di un viaggio all'interno delle cooperative di Libera dove, sui terreni un tempo in mano alle mafie, è nata una "bella economia" i cui cardini si chiamano agricoltura biologica, qualità, lavoro e rispetto delle leggi. È uno spettacolo che si fonda sulla speranza e sulla rinascita, perché la terra non smette mai di rigenerarsi, basta concederle la possibilità.

Ha detto recentemente il procuratore nazionale antimafia, Pietro Grasso: la mafia non si combatte con il carcere, ma cambiando la società, attraverso la centralità della cultura; e per fare questo è fondamentale raccontare ciò che funziona, a cominciare dalle storie delle cooperative di Libera Terra, dai successi ottenuti con il coinvolgimento dei volontari e del territorio in cui operano. Ed è esattamente ciò di cui parla "Mafie in pentola", diventato – a un anno e mezzo dal debutto e con il traguardo delle cento repliche all'orizzonte – lo strumento di diffusione di quella cultura della legalità e dell'impegno sociale che sta recidendo le radici del consenso alla criminalità mafiosa.

Ad ogni rappresentazione segue un pranzo con un ricco menù basato su prodotti dei territori confiscati alla mafia, dove il cibo si fa memoria e occasione di riscatto sociale.

I prossimi appuntamenti nel mese di **marzo** sono i seguenti: **Giovedì 8:** sala Mazzola, Peschiera Borromeo (Mi) - **Venerdì 9, 16, 23:** cucinato all'Alce Nero Caffè, Bologna - **Giovedì 15 e venerdì 16:** teatro Candone, Tolmezzo (Ud) - **Mercoledì 21:** "Mafie in pentolino", teatro del Baraccano, Bologna - **Giovedì 22:** Laives (Bz) - **Sabato 24:** teatro Moderno, Savignano sul Rubicone (Fc) - **Domenica 25:** Novate Milanese (Mi) - **Martedì 27:** teatro dei Frari, Venezia.

Per info: Infoline: 338-2712616. mafieinpentola@gmail.com - facebook.com/mafieinpentola





LECCE FORNELLI INDECISI CONCORSO DI CUCINA DOZZINALE

Dopo un'attenta e difficile valutazione delle oltre sessanta ricette giunte da tutta Italia, dopo aver letto e riletto ingredienti, storie, presentazioni, dopo aver avuto il languorino per giornate intere, la giuria di Fornelli Indecisi, concorso di cucina dozzinale nato su Facebook, ha raggiunto la sua decisione. Sono 24 i semifinalisti (6 per ogni categoria) che si sfideranno nelle Primarie del centrotavola per raggiungere la finalissima prevista per domenica **25 marzo** alla Masseria Ospitale sulla Lecce/Torre Chianca.

La giuria composta dall'immane Don Pasta, dalle giornaliste Metella Ronconi, Manila Benedetto e Lucia Amoruso (Addetto stampa del Movimento Turismo del Vino - Puglia), dalla storica dell'arte e delle cucine Titti Pece, da due dei vincitori della prima edizione - Pino De Luca, che scrive di cibo e molto altro sul Nuovo Quotidiano di Puglia, e la coppia della pasta con le alici/sarde composta da Sara Massaro e Ileana Sciarra, entrambe giornaliste, ha partorito un (insindacabile) risultato che per una settimana sarà sottoposto all'altrettanto insindacabile giudizio del popolo della rete. C'è tempo sino alla mezzanotte di domenica 4 marzo per votare (si potrà votare una volta al giorno) sul sito www.fornellindecisi.it.

Ovviamente tutti aspirano ad arrivare alla prestigiosa finale del 25 marzo alla Masseria Ospitale dove potranno cucinare non solo davanti alla giuria e al pubblico ma anche al cospetto della giuria di qualità composta da tre chef di grande esperienza: Andrea Serravezza, Tonio Picci e Massimo Vaglio.

Fornelli Indecisi, realizzato grazie alla collaborazione con Movimento Turismo del vino - Puglia, Libera Terra di Puglia, Coldiretti Lecce, Masseria Ospitale, Cantele, Masseria L'Astoria, Perché ci credo, Santi Dimitri, Royal Gelati, La Luisa - Tenuata dei Conti Stajano, Lupo Editore, QuiSalento, Coolclub, Pazlab e molti altri partner che si aggiungono giorno per giorno, è un'idea di Pierpaolo Lala, classe 1977, socio fondatore e lavoratore della Cooperativa Cool Club di Lecce che si occupa di ideazione, organizzazione e promozione di eventi culturali, di uffici stampa e di editoria. Tutte le info, nuove ricette e il form per votare sono sul sito www.fornellindecisi.it

VENEZIA GUSTO IN SCENA

Torna a Venezia - nonostante il successo dell'edizione luganese - Gusto in scena confermando la particolare assonanza esistente tra l'intelligente manifestazione creata dal giornalista enogastronomo Marcello Coronini e la città lagunare. Verrà ospitata **dal 15 al 17 aprile** nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, complesso architettonico di rilevante bellezza fondato nel 1261 da una società di mutuo soccorso che come associazione la gestisce tuttora. Gusto in scena è l'incontro di tre mondi che dovrebbero essere sempre in sinergia: gli chef (ma non sarebbe tempo di tornare a chiamarli cuochi? Classe, creatività e bravura non sono dovuti all'uso di termini di un'altra lingua), la gastronomia e le cantine.

I cuochi che si alterneranno sul palco di Chef in concerto non terranno lezioni di filosofia applicata alla cucina, ma si cimenteranno nel gioco - che poi gioco non è - di preparare lo stesso piatto con o senza un determinato ingrediente allo stesso tempo benefico o nocivo per il consumatore. Quasi un dibattito processuale per dimostrare l'attenzione della ristorazione per una cucina gustosa, ma salutare in linea con le attuali esigenze dietologiche. Il tema di quest'edizione è: Cucinare con... cucinare senza...sale, argomento importante e interessante che coinvolge antiche abitudini e credenze, più recenti indicazioni mediche e abitudini diverse a seconda delle culture. E se è 'con' in che misura? Esiste un punto in cui il sapido diviene salato per il gusto medio dei clienti? E quali sono i riflessi reali sulla salute dell'uso del sale in cottura? Come si vede un tema indovinato e appassionante per tutti, anche per chi cucina per la propria famiglia.

Accanto al congresso, i magnifici vini offrono la possibilità di degustare oltre 300 vini di un centinaio di aziende attentamente selezionate e presentate secondo l'ambiente di produzione: mare, montagna, pianura e collina, uno schema intrigante e originale. Completa la triade tradizionale Seduzioni di Gola con una cinquantina di specialità e sfizi gastronomici per conoscere e apprezzare sapori rari.

Novità 2012 Fuori di Gusto: ogni sera, una ventina di ristoranti e 'bacari' in Venezia proporranno i loro menù elaborati in modo da presentare diverse regioni per rendere Venezia "per alcuni giorni capitale della gastronomia italiana" come ha dichiarato Marcello Coronini.

(Info: www.gustoin scena.it)





LUGANO SAPORI TICINO 2012

Debutterà a Lugano il **15 aprile** l'edizione 2012 di Saporì Ticino la rassegna enogastronomica divenuta ormai un classico nel coniugare buona cucina e turismo. Alla manifestazione, giunta alla sesta edizione, occorre riconoscere il merito di aver contribuito non poco a diffondere l'ottima reputazione della cucina ticinese al di fuori dei confini cantonali. Il filo conduttore del 2012 sarà I Giovani Talenti d'Europa capaci di convincere i gourmet più esigenti con sapienti contaminazioni della cucina europea, valorizzando comunque sempre la personalità del proprio territorio.

Passione e riconoscimenti ottenuti unitamente alla capacità di creare emozioni con i propri elaborati sono stati gli elementi che hanno portato alla selezione di questo gruppo di giovani chef che dalla Francia alla Svizzera, all'Italia, alla Germania e alla Danimarca - che ormai può essere considerata un'ospite fissa nel club delle grandi cucine europee - porteranno in Ticino i sapori della propria terra realizzati con le materie prime di altissima qualità offerte dal territorio.

SaporìTicino si articolerà **dal 15 aprile al 20 maggio** e la serata di apertura avverrà al ristorante La Perla del Casinò, mentre la cena finale sarà ospitata dal Grand Hotel Eden. Come tradizione queste due serate sono dedicate soprattutto alla cucina ticinese, mentre i giovani chef si esibiranno nelle sette serate tra il **22 aprile** e il **14 maggio**.

Un'interessante novità proiettata verso il futuro anche a livello 'buongustai': nell'ottica di coinvolgere i giovani SaporìTicino ha previsto alcune serate lounge dal forte appeal basate su atmosfera, musica e location cool come NYX lounge, uno dei più esclusivi fiori all'occhiello di Lugano.

(Info: www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE 2012

Non cambia certamente la formula che ha decretato grande successo e interesse a Primavera del Prosecco Superiore che iniziata il 25 febbraio proseguirà articolandosi in sedici manifestazioni sparse su tutta l'area del Prosecco **fino al 24 giugno** coinvolgendo non solo l'intero territorio con un 'Salone diffuso', ma anche le diverse tipicità che si alternano nei vari mesi portando alla conoscenza degli appassionati e dei turisti le peculiarità di quel mosaico di eccellenze da cui è formato il territorio veneto.

Come si può dedurre Primavera del Prosecco non è solo banchi assaggio dei grandi prodotti della zona: Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore docg, Valdobbiadene Superiore di Cartizze docg, Verdisio Igt, Colli di Conegliano bianco e rosso docg, Refrontolo Passito docg e Torchiato di Fregona (cinque docg e una igt rappresentano motivo più che sufficiente per partecipare a uno degli eventi), ma coinvolge anche tutti i grandi prodotti della terra e dell'artigianato alimentare del territorio e la cultura grazie a mostre come Bernardo Bellotto: il Canaletto delle Corti europee ospitata a Conegliano **fino al 15 aprile** e al progetto Vignarte che raccoglierà sulle colline numerosi artisti che scolpiranno i pali dei filari creando una 'galleria d'arte' tra i vigneti.

Sono programmati inoltre molti altri eventi finalizzati a far scoprire il territorio, come Tarzeggiando la passeggiata enogastronomica che nelle tre domeniche **25 marzo, 15 e 29 aprile** porterà i turisti alla scoperta del territorio di Tarzo e dei suoi prodotti tipici.

Molte anche le iniziative sportive in cui la Primavera del Prosecco sarà in prima linea, come la finale del Prosecco Golf Club sul Lago di Garda **dal 20 al 24 marzo**.

Il famoso Spiedo d'Altamarca sarà protagonista di Peccati di Golosa, simpatica disfida che durante tutto il mese di marzo vede coinvolti una ventina di ristoratori sul territorio. Arte, cultura, grande gastronomia, prodotti eccellenti e soprattutto il Prosecco Superiore in tutte le sue declinazioni - senza dimenticare gli altri vini bianchi, i grandi rossi e i passiti - sono i protagonisti di una delle iniziative che meglio promuovono il turismo e l'eccellenza alimentare del nostro Paese. Per il calendario delle sedici manifestazioni e dei diversi eventi: www.primaveradelprosecco.it.



IL NUOVO CATALOGO dell'Associazione degli Agriturismi della Carinzia



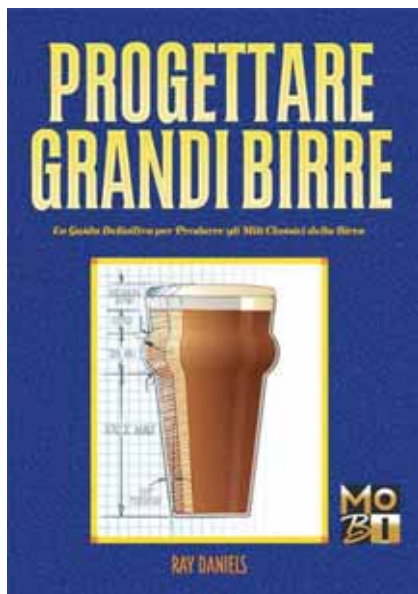
Per la prima volta, unisce le fattorie, dove si vive a stretto contatto con i contadini e gli animali, facendosi coccolare con colazioni lucculliane e merende a base di dolcetti fatti in casa e tisane profumate, alle baite, casette immerse nella natura dove autogestirsi, spesso approfittando dei prodotti- pane, latte, salumi, formaggi, carne, miele, farina e marmellate- messi a disposizione degli agricoltori. In tutto sono 66 fattorie e 33 baite, una scelta davvero ampia se si considera che le strutture inserite nel catalogo offrono anche il lusso, per gli ospiti, di poter parlare in italiano. Nelle fattorie e nelle baite selezionate, infatti, almeno uno dei gestori sa parlare la nostra lingua. Così è facile non solo prenotare, ma anche entrare in contatto con questo mondo fatto di persone semplici e sorridenti, desiderose di condividere il loro amore per la natura, l'entusiasmo per la loro terra, il piacere di far assaggiare sapori sinceri. Per richiedere il nuovo catalogo dell'Associazione degli Agriturismi della Carin-

zia basta una telefonata allo 0043-463-330099 (c'è sempre qualcuno che parla l'italiano) o un'email all'indirizzo office@urlaubambauernhof.com. Il servizio è veloce e gratuito.

Conviene farlo perché il catalogo è una miniera di offerte curiose e sfiziose, di occasioni per vacanze a contatto con la natura, a portata di tutti i portafogli, perché regala idee uniche per qualche giorno di relax in famiglia o con gli amici, sul lago e in montagna, per conoscere, davvero, delle persone vere che vogliono condividere con i loro ospiti il sapore unico del pane fatto in casa e del latte appena munto, del formaggio e del prosciutto affumicato con il legno di cembro.

Per info: Associazione Vacanze in Agriturismo in Carinzia - Viktringer Ring 5 - 9020 Klagenfurt (Austria) - Tel 0043/463/330099 - Fax 0043/463/33009933 - Email: office@urlaubambauernhof.com - <http://www.urlaubambauernhof.com/>

PROGETTARE GRANDI BIRRE



SAPORE Tasting Experience, l'importante appuntamento fieristico dedicato alle eccellenze alimentari, può anche essere l'occasione per imparare a progettare una grande birra. Non a caso in questa occasione è stata presentata - in assoluta anteprima - l'edizione italiana del libro 'Designing great beers' (Progettare grandi birre), un'edizione curata interamente da MoBI (Movimento Birra) che ha finanziato l'iniziativa. 'Nella letteratura italiana esistono numerosi testi sulle tecniche produttive della birra', ha detto Davide Bertinotti di MoBI, curatore del progetto. 'Ma non ce ne sono sulla progettazione della propria ricetta. MoBI ha così acquistato i diritti di un libro che presenta un focus completo sull'argomento e, dopo un anno di lavoro, abbiamo deciso di presentarlo in occasione di SAPORE. Una nota importante: i traduttori professionisti che si sono cimentati in questa impresa sono allo stesso tempo anche produttori di birra e per questo motivo

hanno saputo interpretare al meglio lo spirito dell'autore'.

'Progettare Grandi Birre' è un libro che unisce informazioni tecniche e contemporanee a tradizioni storiche, allo scopo di creare una guida a tutto tondo per brassare gli stili classici. Si tratta, in sintesi, di una guida definitiva per produrre gli stili classici della birra.

Basandosi su informazioni raccolte da registri di vecchie birrerie, libri, analisi birrarie moderne e centinaia di ricette premiate, l'autore Ray Daniels ci offre una gran quantità di dati sulle tecniche brassicole storiche e contemporanee e sugli ingredienti utilizzati per quattordici tra i più noti stili birrari ad alta e bassa fermentazione. L'autore, inoltre, offre calcoli di produzione per pianificare e adattare ricette birrarie, nonché dettagli sulle materie prime. Per questo motivo il libro è destinato sia all'homebrewer esperto, sia al birraio artigianale professionista.



**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!