

TURISMO

Anno 18°
Aprile 2012

all'aria aperta

n.142

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Divertimento assicurato nei parchi dell'Emilia Romagna

(pag. 24)

Alla ricerca di una vacanza "diversa"

(pag. 30)

ON THE ROAD

A Parigi con Woody Allen fra passato, presente e futuro

(pag. 50)

Puglia Imperiale: sulle orme della storia

(pag. 76)

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi
territorio, ambiente, enogastronomia



Terme Čatež,
benessere in Slovenia

MY HOLIDAYS



studio_15design

UNIONLIDO.COM

UNIONLIDO PARK&RESORT.
IL LUOGO IDEALE PER LE TUE VACANZE AL MARE!
OFFERTE SEMPRE NUOVE ED ESCLUSIVE,
VICINO A CASA TUA!



PARK & RESORT
CAMPING
LODGING
HOTEL

**NEW
2012**

FUNNY WORLD

- RIVER RIDE
- HAPPY DRIVER
- GOLD MINE
- JUNGLE GOLF
- GAME ARENA



30013 CAVALLINO VENEZIA ITALIA
Camping Park & Resort Tel. Camping +39 0412575111
Tel. Art&Park Hotel +39 041968043 Telefax +39 0415370355
info@unionlido.com booking@unionlido.com





di Giuseppe Continolo

Mezzo pieno o mezzo vuoto?

“**P**ossiamo battere la crisi? Non sarà facile, ma la risposta è sì. Se sapremo guardare l'Italia con occhi diversi da quelli delle agenzie di rating, con l'affetto e la curiosità necessari a cogliere i nostri tanti talenti”. Parole di Ermete Realacci, presidente onorario di Legambiente, pronunciate durante la recente presentazione del suo libro “Green Italy”. Siamo d'accordo con lui, la crisi si può battere: basta non gettare la spugna, basta continuare a credere nella cultura del turismo all'aria aperta, inteso come stile di vita.

Un modo per diffondere le nostre idee e i nostri prodotti consiste sicuramente nel non sospendere le iniziative promozionali, partecipando soprattutto a quelle che si basano sul contatto diretto col potenziale cliente: le fiere. Dall'inizio dell'anno se ne sono succedute, se non andiamo errati, ben otto dedicate, almeno in parte, al business del turismo itinerante. Per chi non le ricordasse tutte, le riepiloghiamo: ha aperto le danze TOUR.it a Carrara (14-22 gennaio 2012). Sono poi seguite Big Blu-Outdoor Experience a Roma (18-26 febbraio), Liberamente a Ferrara (25-26 febbraio), Italia Vacanze a Novegro (2-4 marzo), Gitando a Vicenza (22-25 marzo), Vacanze Weekend a Padova (31 marzo-1° aprile), Tempo Libero a Bolzano (28 aprile-1° maggio) e gitando.all a Vicenza.

Come interpretare questo fiorire di ini-



ziative, tutte molto frequentate sia dagli espositori che dal pubblico? Speranza degli espositori di rilanciare un mercato ancora in fase di stagnazione abbinata a una domanda incerta tra la semplice curiosità e la reale voglia di turismo all'aria aperta? I riscontri sono contraddittori. C'è, come sempre, chi vede il bicchiere mezzo pieno e chi al contrario lo vede mezzo vuoto.

La crisi ancora in atto insieme a un carico fiscale al limite della sopportabilità e a costi in sensibile aumento di carburanti e autostrade non inducono certamente a ben sperare. La fine del tunnel sembra ancora lontana.

Resta il fatto che, comunque, in molti hanno potuto apprezzare il fascino del turismo all'aria aperta e... al di là di tutto, un giorno entreranno nella sede di un concessionario e firmeranno un ordine d'acquisto (se non l'hanno già fatto).

Mensile - Anno 18° N. 142

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 Rolfini,

Marisa Saccomandi, Gianantonio Schiaffino,

Lamberto Sella, 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.



Terme Catez,
benessere in Slovenia



L'ANNO TITANICO DI BELFAST
NEL NOME DI GUGLIELMO MARCONI

46



A PARIGI CON WOODY ALLEN
FRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

50



ULLA VIA CLAUDIA AUGUSTA
LA PRIMAVERA SI RESPIRA IN BICI

72

Sommario

Editoriale pag. 3

Botta e Risposta pag. 6

News pag. 8

Attualità

- Divertimento assicurato nei parchi dell'Emilia Romagna pag. 24
- Alla ricerca di una vacanza "diversa" pag. 30
- Il turismo accessibile evolve e conquista nuovi spazi pag. 34
- Dall'età di 17 anni è possibile guidare se accompagnati pag. 36

Informazioni dalle aziende pag. 40

On the road

- L'anno titanico di Belfast nel nome di Guglielmo Marconi pag. 46
- A Parigi con Woody Allen fra passato, presente e futuro pag. 50
- Lisbona: un saliscendi di felicità pag. 56
- Pasqua in Terrasanta pag. 62
- Un giardino all'italiana, uno stimolo alla fantasia pag. 66
- Sulla Via Claudia Augusta la primavera si respira in bici pag. 72
- Puglia Imperiale: sulle orme della storia pag. 76
- Mito, storia, archeologia e tradizioni rurali nel Cilento pag. 80
- In Sardegna alla ricerca di un diverso rapporto con la natura pag. 88

On the road in breve

- FRANCIA- Camargue pag. 94
- MONTECASSINO - Vivace spiritualità ciociara pag. 96
- PUGLIA - Alberobello, un paese unico pag. 98
- Io respiro... CENTRO CLIMATICO PREDOI pag. 100

Benessere

- TRENTO- Terme di Comano pag. 102

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 104
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 109
- Eventi e mostre pag. 110

Assicurazioni e dintorni

- Village for all** pag. 116
- ACTItalia Federazione** pag. 118
- Confedercampeggio** pag. 120
- Confedercampeggio** pag. 121

La Vetrina pag. 122



pag. 127



Ascolta il tuo cuore.



Materiali
Processi
Comportamenti



La qualità
che fa la differenza

www.arcamper.it

Livorno, una storia infinita

Nella "Newsletter" n. 48 di "Turismo all'aria aperta" abbiamo pubblicato un commento di Antonio Crescenzo Morelli, noto opinionista del nostro settore, a proposito di una sentenza del Giudice di Pace di Livorno in merito alle multe conseguenti alla nota questione sollevata dai Vigili del Fuoco di Livorno, secondo la quale le autocaravan sarebbero mezzi di trasporto pericolosi. La sentenza ha dato torto al ricorrente, assistito da un avvocato del Coordinamento Camperisti, motivando la decisione con la constatazione che l'ordinanza sindacale di divieto di sosta presa dal Comune, in ossequio a quanto rilevato dai VV.FF, era in vigore nel momento in cui il fatto è stato accertato; non sarebbe quindi fondata la tesi sostenuta dalla difesa, secondo la quale sia l'ordinanza che il rapporto dei VV.FF sarebbero stati successivamente ritirati, con la conseguente perdita di efficacia dei provvedimenti presi nelle more.

La sentenza non è piaciuta al Coordinamento Camperisti, che se l'è presa con il Giudice di Pace, accusandolo di aver deciso senza neanche consultare gli atti. A.C. Morelli ha commentato questa presa di posizione con la seguente frase: "il Coordinamento



Camperisti mastica amaro essendosi beccato una sonora sconfitta, che, tra l'altro, evidenzia senza ombra di dubbio che la revoca dell'ordinanza è dovuta soprattutto all'intervento di APC Anfia; altrimenti, perchè mai il Comune di Livorno non avrebbe accettato le argomentazioni prodotte in giudizio dal Coordinamento?"

L'intervento di Morelli ha scatenato una dura polemica con il Coordinamento Camperisti i cui conte-

nuti posso essere letti nel loro sito, essendo difficilmente riepilogabili in poche righe. Sottolineiamo soltanto che Morelli, e io con lui, siamo stati definiti dei "Paolini", vale a dire come colui che interviene indebitamente nelle trasmissioni televisive, facendo arrabbiare, e non poco, i giornalisti che inviano i loro servizi.

Come ulteriore contributo al dibattito, pubblichiamo la lettera con la quale Morelli intende chiudere l'argomento:

Paolini, Carluccio e Livorno

Sulla newsletter n.48 c'è un articolo redazionale dal titolo "Livorno: una storia infinita" (qui: <http://www.turismoallariaaperta.com/2012/03/14/livorno-una-storia-infinita/>) cui ANCC (Associazione Nazionale Coordinamento Camperisti) ha risposto con un file dal titolo "Livorno divieti e oneri 29/03/2012", all'interno del quale a pagina 9 c'è il pezzo "I Paolini di turno".

Confermo che è mia opinione che il Coordinamento (ANCC) non sia stato efficace a Livorno con i suoi "cavilli di battaglia" e con la sua "mobilitazione generale", non bastava la circolare 277? Se avesse ragione a rivendicare il merito, come risultato dovremmo registrare la revoca dell'ordinanza e l'annullamento in autotutela dei verbali. Invece il risultato è che il Comune ha annullato l'ordinanza, ma si è difeso

contro i ricorsi. Manca quindi un nesso logico per attribuire il merito ad ANCC. Ciolli mi attribuisce il titolo di "Paolini di turno" che si infila nella notizia, senza far caso che ho dato notizia della sentenza prima di lui qui: http://www.camperlife.it/news_2679_Livorno-Brutte-notizie.html e via mail a diverse testate. Io l'8/3 lui il 10/3. Li ho bruciati sul tempo. Seguivo la notizia da fonte diretta. Questa cosa è dunque una gratuita e infondata provocazione nei miei confronti, una caduta di stile. Se questa è l'immagine che ho provocato in Ciolli, il confronto tra il GDP e ANCC all'udienza del 5/3 l'ho immaginato come il confronto tra Totò e Carluccio nel film "Un Turco Napoletano". Grandi proclami ma poi in fin dei conti... RESPINTO.

Al contrario di ANCC, APC Anfia ha fatto una significativa attività di rap-

presentanza politica, degna di una associazione, rifuggendo da velleitari atteggiamenti di contrapposizione, rivendicando il merito della soluzione (revoca ordinanza) con mail del 1/2/2012. Per tutti questi motivi logici è mia opinione che il merito sia da ascrivere ad APC Anfia; brava!

Penso poi che ANCC sbagli a dire che "il Giudice di pace Avv. Emanuela Ercolini si presenta in udienza senza aver letto il ricorso e senza analizzare i documenti, chiede lumi e in pochi minuti matura la decisione". Mi pare questa una pezza peggiore del buco, un'ulteriore caduta di stile che secondo me è poco rispettosa sia della Dottoressa Ercolini, sia dell'Avv. Brunetti che per quanto a mia conoscenza invece è stata in udienza svolgendo a pieno il suo ruolo professionale. Il fatto è che quell'Ufficio del GDP

Botta e Risposta

aveva emesso già una precedente sentenza sfavorevole alle tesi di ANCC (qui: <http://www.scribd.com/doc/84850347//sentenza-Livorno-Via-Minghi>), e per quanto risulta a me, la Dottoressa Ercolini conosceva la vicenda. L'unica cosa che dovrebbe stupire, quindi, è lo stupore di ANCC.

Un GDP può essere smentito nei gradi di giudizio successivi e ci si aspetta che ANCC faccia ricorso, ma l'esito favorevole non è scontato. Né a Livorno né a Cagliari. In bocca al lupo. Seguirò, come il rinvio a Sondrio. Alla fine il vero punto da discutere è se sia utile ai camperisti l'affannosa strategia dei rincorsi basati sul CDS attivabile solo dopo che un comune ha emesso un'ordinanza e con il presupposto che occorre una multa. Ma secondo Ciolli è una maratona che si vince al traguardo e questa sarebbe solo al primo km. Ricordo allora a Ciolli e ad ANCC che due "camperatleti" (Calzedda e Mereu) hanno già corso e perso due maratone in Cassazione e il primo ha corso con la maglietta di ANCC (qui <http://www.scribd.com/doc/86377584/Sentenza-Cassazione-Orosei-Calzedda>). Quindi non è vero che siamo al primo kilometro, è dagli anni '80 che ANCC corre...e non si vede il traguardo. Si sta correndo in direzione sbagliata o si sta applicando la filosofia di Coelho e ci si è innamorati del cammino perdendo di vista la meta? E' giusta questa strategia? Credo che gli iscritti di ANCC debbano porsi questa domanda.

Infine, non seguo Ciolli, quando dice che "una simile frase, al contrario, sarebbe comprensibile se fatta da un soggetto vessatore e anticamperista". Io, semplice camperista, giudico anticamperista chi, con il CDS in mano, si mostra arrogante con i comuni, pretendendo la sosta del mezzo con il fine sottinteso di farsi le ferie nei parcheggi e pretende poi di definirsi anche "turista". E' un "cavillo di Troia". Non è un turista e non lo dico io. Lo dice la Commissione Europea. Sono questi soggetti quelli che io giudico veri anticamperisti. Servono "porti di terra" per definirsi turisti.

Non ho difficoltà infine a confrontarmi pubblicamente con Ciolli e ANCC su alcuni temi riguardanti il CDS, dibattuti oggi e in passato. Forse verrà fuori che l'arroganza di certi possessori di camper in realtà è pura ignoranza.

Antonio Crescenzo Morelli



CAMPEGGIO
★★★★★
TERME CATEZ

SOGGIORNO 1° MAGGIO

Pacchetto comprende:

- piazzola per camper /roulotte/ caravan,
- posto macchina,
- 1 entrata di 3 ore al giorno alle piscine della Riviera Termale Invernale,
- raccordo elettrico,
- tasse,
- connessione wi-fi gratuita,
- programma di animazione festivo

 **Gli animali sono benvenuti.** 

Golfo dei Pirati e Villaggio indiano - aperti dal 6 aprile

Riviera Termale Estiva Vi aspetta dopo il 20 di aprile.



Info e prenotazioni:

Sig. GIUSEPPE MANCINI

Tel. /fax: 0541 621 788, Cell.: 33 55 427 938

www.termes-catez.si

TERME CATEZ, Topliška cesta 35,
SI-8251 Catez ob Savi, SLOVENIA

GPS: 45.89192, 15.621547

I FEEL SLOVENIA


TERME CATEZ

 Investing in your future

Per una patente C1 «veicoli ricreativi»



La Federation Internationale des Clubs de Motorhomes, alla quale aderisce l'Unione Club Amici, ha richiesto alla Commissione europea la creazione di una patente C1 "veicoli ricreazionali" per tentare di risolvere il problema del carico utile; in

effetti secondo un'inchiesta realizzata nel 2008 dalla Federazione Francese, su parecchie centinaia di camper, l'80% di questi circolerebbe in sovraccarico, cioè con un peso reale superiore al carico massimo ammissibile per il veicolo in marcia. Questa situazione è per lo più dovuta al non rispetto da parte dei costruttori delle disposizioni della direttiva 95/48/CE (relativa al carico utile) ed all'assenza di controlli circa la sua applicazione da parte dei poteri pubblici.

La patente C1 "veicoli ricreazionali", di cui è stata richiesta la creazione, dovrebbe permettere di guidare un camper la cui massa è superiore a 3500 Kg senza eccedere i 7500 Kg; comporterebbe delle prove stradali identiche a quelle della patente C1 prevista dalla

direttiva del 1991 e ripresa nella direttiva 2006; le prove di conoscenza sarebbero invece purgare di tutto ciò che riguarda il trasporto merci; infine, le attitudini fisiche richieste, controllate con un esame medico, sarebbero quelle del Gruppo 1 e non del Gruppo 2; in effetti secondo noi queste ultime sarebbero sufficienti se si considera che sono quelle attualmente previste per la guida di un convoglio composto da un veicolo di 3500kg e di una roulotte, che nel complesso può oltrepassare i 5000 Kg con la patente BE.

Per rendere più efficace la richiesta, l'Unione Club Amici propone una raccolta di firme da effettuarsi nel corso di raduni e da proseguire nel Salone del Camper a Parma.

Sulla patente **Confedercampeggio** precisa

Egregio Direttore, dopo aver letto la newsletter del 23/3 n° 49 e il Suo interessante articolo "Per la creazione di una patente C1 veicoli ricreativi", mi fa piacere cogliere l'occasione per colmare una Sua involontaria dimenticanza.

Infatti, secondo quanto scritto nella Sua newsletter, la Federazione Internazionale dei Club di soli motorcaravan avrebbe in animo di raccogliere firme per esaltare la richiesta di una nuova patente "C1" per la guida dei motorcaravan del peso massimo di ben 7,5 tonnellate.

Ebbene, sono ben contento di poterle rammentare che la F.I.C.C., dopo il

famoso convegno internazionale tenutosi a Vicenza nel 2007 (conseguente all'audizione dello scrivente, assieme al rappresentante dell'A.N.F.I.A., presso la Commissione Trasporti del Parlamento Europeo nel 2005), ebbe a presentare una proposta per poter guidare motorcaravan e auto più caravan con peso complessivo di 4,25 ton. Un peso decisamente più vicino alla realtà dei nostri autocaravan.

E' ben nota la decisione del Parlamento Europeo, di recente ratificata dal Parlamento Italiano, che consente - con effetto 1° gennaio 2013 - di poter guidare, previo apposito

esame integrativo, auto con caravan di peso complessivo fino a 4,25 tonnellate.

Da "vecchio lupo di mare" Lei conosce benissimo la tenace opposizione da parte della Germania ad offrire analoga facoltà anche per gli autocaravan.

Naturalmente la F.I.C.C. e le singole Federazioni Europee sono sempre impegnate nel tentativo di superare lo scoglio tedesco, d'intesa con i Costruttori Europei e con le loro organizzazioni E.C.F. (European Caravan Federation) e N.C.K.

*Gianni Picilli
Presidente Confedercampeggio*

Seminario Arca Academy "Scienziati in Azienda"

“Una promessa mantenuta e una nuova risposta a un mercato che oggi più che mai ha necessità di un approccio professionale a 360 gradi, che non si fermi alla vendita di veicoli, ma che sappia garantire competenza e professionalità nel seguire il sistema camper per tutto il suo ciclo di vita". Questo è il commento di Sarah Monaco, responsabile del Servizio Customer Care Arca, al termine della giornata Arca Academy che ha visto protagonisti gli uomini e le donne delle officine della Rete Arca Italia. Il seminario ha visto gli interventi dei

responsabili tecnici di Truma - leader nei sistemi di riscaldamento - sulle novità che stanno per essere lanciate sul mercato e sulle modalità di intervento nei veicoli Arca. Il Team Fiat Professional ha presentato in anteprima un corso di formazione e-learning rivolto alle concessionarie del nostro settore, tramite il quale sarà possibile studiare e approfondire la conoscenza del Ducato Fiat Euro 5.

Da sottolineare il contributo fornito dal Team Arca nello sviluppo di modelli di gestione Arca-concessionaria, possibili con i nuovi sistemi informativi adottati.

Miglioramento continuo anche per quanto riguarda l'intervento diretto sui mezzi: nuove tecniche semplificate, sperimentate e messe a punto in Arca per velocizzare i tempi di lavorazione nelle officine, ridurre gli sprechi, migliorare il contenuto professionale degli specialisti Arca sul territorio.

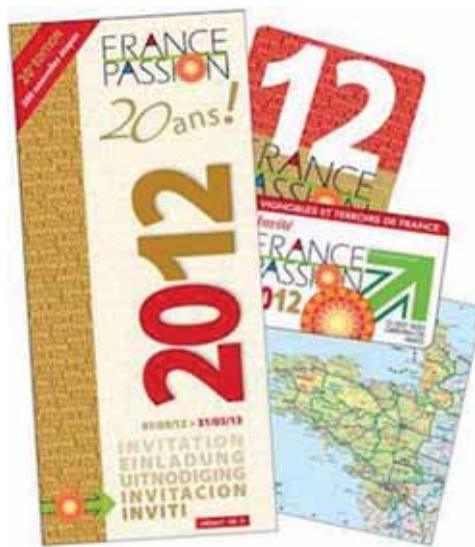
"La soddisfazione dei partecipanti ci stimola a seguire senza indugi la strada del Servizio come nostro modo di intendere il rapporto con i Clienti": è la conclusione di Gloria Vetrano e del Team Arca, che rilancia il terzo appuntamento della stagione 2011 -2012 Arca Academy.

“France Passion”, una guida alla sosta gratuita in Francia

“France Passion” compie 20 anni. La famosa guida francese che segnala le aziende agricole disponibili ad ospitare gratuitamente le autocaravan di passaggio presenta la sua ultima versione corretta e aggiornata.

Sono oltre 1.700 le aziende presenti nella 20° edizione, 200 in più rispetto allo scorso anno. Tutte propongono soste tranquille e sicure per la durata di una notte. In cambio, si avrà la possibilità di conoscere in modo più approfondito la realtà della campagna francese, delle attività che vi si svolgono e dei prodotti della terra.

Tutto quello che occorre sapere sullo spirito che anima “France Passion” è raccontato nelle prime pagine della guida alle quali è opportuno prestare molta attenzione.



OFFERTE Camping-Village HOLIDAY

Offerte bungalow e residence valide entro il 31/05/2012:

*** PRENOTANDO 3 NOTTI
NEI PERIODI DAL 02
MAGGIO AL 13 GIUGNO
NE PAGHI SOLO 2 E L'ULTIMA
SI DORME GRATIS!**

(Arrivo dopo le h 16 e
Partenza entro le h 17)

*** PRENOTANDO 7 NOTTI
NEI PERIODI DAL 26 LUGLIO
AL 02 AGOSTO DORMI 7
E PAGHI SOLO 5 NOTTI!**

(Arrivo dopo le h 16:00 e
Partenza entro le h 09:00)

(L'arrivo potrà essere
anche dal Venerdì, Sabato,
Domenica e Lunedì)

Il Villaggio Holiday, direttamente sul mare, dispone di zona Camping e zona Villaggio con Bungalow e Residence. È tra le migliori strutture, in Abruzzo, Regione verde d'Italia. APERTURA SPECIALE DAL 28 APRILE CON PACCHETTO DI 3 NOTTI 4 GIORNI A PREZZI INCREDIBILI. VISITATE IL NOSTRO SITO E CONSULTATE IL PROGRAMMA DAL 28/04/2012 AL 01/05/2012

Camping-Village HOLIDAY
Casella Postale 102 - 64021 Gulianova TE
Tel.: 085-800.00.53-Fax: 085-800.44.20
<http://www.villaggioholiday.it>
e-mail: info@villaggioholiday.it



Novità 2012: GreenStop 24 anche in Francia

Greenstop24 arricchisce il circuito delle soste gratuite per i camper con una trentina di aziende in Francia. La Francia è la terra promessa dei nostri soci camperisti che la considerano un paese dove cultura, ospitalità e bellezza dei paesaggi viaggiano all'unisono con la bontà della cucina e con la qualità dei prodotti della terra.

"Pensiamo, sia un buon auspicio per il futuro e che il numero delle aziende francesi convenzionate con noi possa aumentare nel corso del 2012. Io stesso faccio parte di questa schiera di uomini sensibili alla cultura francese e di certo non posso esserne di meno, visto che mia moglie e mia figlia sono di nazionalità francese". Questo è

quanto afferma Franco Staropoli, Presidente di GS24: ".

Greenstop24 è una Associazione che promuove il viaggio in camper e si adopera per creare un legame tra la campagna e il turismo della mobilità, inteso a rafforzare il rapporto con la natura, la conoscenza del territorio e allo stesso tempo sviluppare una relazione diretta tra produttori agricoli e consumatori.

Greenstop24 ha creato una rete di produttori agricoli dove, in cambio di un potenziale incremento di vendita dei prodotti aziendali, si consente la sosta gratuita di 24 ore al camper e alla caravan. Il circuito delle soste si estende su un territorio che comprende l'Italia e una parte della Francia e mira a coin-

volgere altre nazioni europee; al momento conta più di 200 fattorie in Italia e una trentina in Francia. L'iscrizione a Greenstop24 ha un costo annuo di 12? e si effettua direttamente online collegandosi al sito web: <http://www.greenstop24.it>. Le spese per la spedizione dei documenti ammontano a 3?.

Si ottiene la tessera di GS24 (valida per un anno a partire dalla data di emissione) che permette di usufruire del servizio di sosta gratuita presso tutte le aziende del circuito. Il possessore della tessera riceve altresì la password personale per accedere alle pagine riservate del sito web che permettono la stampa in alta definizione dell'elenco delle aziende suddivise per regioni.

60° anniversario per il Campeggio Club di Padova

Il 29 marzo sono iniziati i festeggiamenti per il 60° anniversario di fondazione dell'Associazione Campeggio Club di Padova che si sono conclusi domenica 1 aprile. I numerosi partecipanti sono stati coinvolti in un

ricco programma di manifestazioni che prevedevano anche escursioni, visite al Salone fieristico "Vacanze Week End" e serate conviviali.

Il clou delle celebrazioni è stato rappresentato da un convegno sul tema "Strategie per il turismo itine-

rante", al quale è intervenuto il presidente di ConfederCampeggio, Gianni Picilli.

All'Associazione Campeggio Club di Padova la redazione di "Turismo all'aria aperta" desidera far pervenire i migliori per un prospero futuro.

Il Camping Club Pesaro compie 30 anni

Grandi festeggiamenti a Gradara (PU) per celebrare il 30° anniversario della fondazione del Camping Club Pesaro. La cerimonia si è svolta sabato 15 marzo all'ombra del Castello reso famoso dalla tragedia di Paolo e Francesca immortalata nei versi di Dante.

Erano presenti oltre a numerosi soci con le rispettive famiglie, il presidente del Consiglio Regionale delle Marche, Vittoriano Solazzi, il sindaco di Gradara, Franca Foronchi, e l'assessore comunale al Turismo, Andrea de Crescentini.

Hanno fatto gli onori di casa il presidente del Club, Alfredo Bonelli, il vice, Sauro Sorbini, e il presidente "storico", Nicola Manes che ha ri-pilogato la storia del Club, ricordando soprattutto che il Camping Club Pesaro è stato il primo a convincere la



Regione a emanare una legge che regolamentasse il turismo itinerante, poi imitata da altri parlamentari regionali. Sono intervenuti per porgere gli auguri i presidenti di quasi tutti i Club

marchigiani.

La manifestazione si è conclusa con una cena, durante la quale è stata presentata (e mangiata) una grande torta commemorativa.



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
SanMarino

www.visitsanmarino.com

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

Tendenze e curiosità all'ITB di Berlino



Exploit del mercato asiatico, turismo responsabile, boom dei viaggi gay & lesbian e tecnologie all'avanguardia: sono i quattro macro-trend che hanno caratterizzato all'ITB Berlin 2012, la più importante fiera europea dedicata al turismo giunta alla 46esima edizione. ITB 2012 ha ripetuto il successo, registrato nelle edizioni passate: l'affluenza ha superato del 20% quella del 2011, con 113.006 visitatori professionali, quasi il 40% in arrivo dall'estero, venuti a incontrare 10.644 espositori di 187 Paesi.

Il 2012 sarà un anno importante per il turismo: lo ha detto senza incertezze all'ITB David Scowsill, presidente e amministratore delegato del WTTC, sodalizio internazionale di 100 uomini di vertice delle grandi imprese del turismo, che come di consueto a Berlino ha annunciato le stime per il 2012, elaborate con Oxford Economics.

Il turismo contribuisce quest'anno al Pil globale del mondo con un volume d'affari di oltre 2.000 miliardi di dollari e oltre 100 milioni di posti di lavoro, più

2,8% rispetto al 2011. La crescita supera quella dell'economia globale, che dovrebbe aumentare di un 2,5% medio. Ma i dati salgono a 6.300 miliardi di dollari e 255 milioni di addetti includendo anche l'indotto, e il contributo del turismo arriva al 9% del Pil globale, al 5% degli investimenti (con oltre 740 miliardi di dollari) e al 5% delle esportazioni, per un valore di 1.200 miliardi di dollari.

Sul medio termine le prospettive sono anche migliori, con una crescita media annuale dell'industria stimata al 4% l'anno fino al 2022: per allora il turismo impiegherà – stima WTTC – 328 milioni di persone, il 10% del totale dei posti di lavoro sul pianeta. In primo piano, insieme alla tecnologia, anche la sostenibilità, declinata nelle forme del turismo accessibile, del rispetto dei diritti umani, della preservazione dell'ambiente, dell'etica e della qualità.

Quanto agli sviluppi locali, ecco qualche macro-tendenza individuata da i ricercatori di Oxford Economics. La crescita più consistente quest'anno si vedrà in Asia tra Sud e Nord Est del continente:

+6.7%, trainata soprattutto da India e Cina, dove il potere di spesa crescente rinforza il prodotto domestico, aumentano gli investimenti; è, inoltre, in corso la ripresa del Giappone.

Dopo il difficilissimo 2011 il Nord Africa ora dà segni di recupero: il Pil del turismo nella regione dovrebbe crescere del 3,6%. Meglio di tutto farà il Marocco (più 8,3%) più lenta la ripresa di Egitto e Tunisia.

Anche in Medio Oriente il Pil del turismo crescerà a fine anno di un 3%, malgrado l'instabilità perdurante di alcuni Paesi. Il Qatar guadagna oltre il 13%. Bloccata dalla guerra civile la Siria, che da sola valeva il 14% degli arrivi internazionali in Medio Oriente.

Molto debole la tendenza per le "economie mature", come le definisce il rapporto del WTTC, che rimangono in affanno. Più 1,3% il volume d'affari del turismo in Nord America, grazie alla ripresa economica avviata a fine 2011. "Precaria" invece la prospettiva per l'Europa, dove solo lo slancio di Polonia e Russia consentiranno di contenere allo 0,3% il calo del business del turismo nell'Unione Europea, pressata dalle misure di rigore che tagliano il potere di spesa di fasce molto estese della popolazione, «con grande incertezza sul futuro della "periferia Sud": Grecia, Spagna, Italia e Portogallo».

Il prossimo appuntamento con l'ITB è stato fissato da Messe Berlin dal 6 al 10 marzo 2013. Il Paese partner ufficiale sarà l'Indonesia.

www.wttc.org - www.itb-berlin.de/ en

Bankitalia: quanto spendono i turisti stranieri in Italia

Permane positivo il consuntivo della nostra bilancia turistica nel 2011: secondo il rendiconto di Bankitalia, infatti, le spese dei viaggiatori stranieri in Italia da gennaio a dicembre scorsi sono state di 30,8 miliardi di euro, con un incremento del 5,3% sullo stesso periodo del 2010, mentre la spesa dei turisti italiani all'estero si è attestata sui 20,6 miliardi di euro con un aumento dell'1%.

Sempre nel periodo gennaio-dicembre 2011, limitatamente ai viaggiatori pernottanti, la spesa pro-capite giornaliera degli stranieri, pari a 89

euro, è rimasta pressoché invariata (+0,8%); rispetto allo stesso periodo, mentre quella degli italiani all'estero, pari a 79 euro, è aumentata del 6,2%.

Sempre con riferimento ai soli viaggiatori pernottanti, la durata media del viaggio per gli stranieri è rimasta stabile (7 giorni), mentre per gli italiani è in calo del 3,5% (9 giorni). Di conseguenza, la spesa pro-capite per viaggio degli stranieri, pari a 631 euro, è aumentata dell'1% e quella degli italiani, pari a 681 euro, è aumentata del 2,5%.

Preoccupa invece il forte rallenta-

mento di dicembre: secondo la rilevazione mensile della Banca d'Italia sul turismo internazionale del nostro Paese, infatti, la bilancia dei pagamenti turistica ha presentato un saldo netto positivo di 162 milioni di euro contro i 216 milioni di euro dello stesso mese dell'anno precedente. Le spese dei viaggiatori stranieri in Italia, per 1.323 milioni di euro, sono diminuite nel dicembre scorso del 9,1% mentre quelle dei viaggiatori italiani all'estero, per 1.160 milioni di euro, si sono ridotte del 6,4%.

www.bancaditalia.it

La Germania batte un nuovo record come meta per le vacanze

La Germania resta meta apprezzata per vacanze e viaggi d'affari e nel 2011 è stato battuto un nuovo record rispetto all'anno precedente con 63,8 milioni di pernottamenti stranieri e 330,3 milioni di pernottamenti da parte dei tedeschi stessi. Il sottosegretario parlamentare presso il ministro federale per l'economia e le tecnologie, Ernst Burgbacher, ha evidenziato l'ambizione di "voler superare nel 2012 la soglia dei 400 milioni di pernottamenti in totale". Secondo stime provvisorie da parte dell'Ufficio Federale per la Statistica, si è registrato il 6% di pernottamenti in più da parte di ospiti stranieri rispetto all'anno precedente. In totale ogni anno i turisti stranieri spendono circa 36,6 miliardi di Euro in Germania: il 28% di questi ricadono sul trasporto aereo, il 26% sui pernottamenti, il 15,4% sulla gastro-

nomia e l'11,5% su altri beni di consumo e servizi, fra l'altro lo shopping. Consapevoli di questi dati, siamo pronti allo sviluppo ulteriore del successo già raggiunto". In questo trend s'inserisce anche il turismo dall'Italia, paese che dopo i Paesi Bassi, la Svizzera, gli Stati Uniti e la Gran Bretagna, è al 5° posto tra i mercati più importanti nel settore turismo in Germania con una percentuale del 5,1% dei pernottamenti stranieri e un aumento di 6,4% di pernottamenti a dicembre 2011, mese in cui gli italiani visitano i mercati natalizi.

Per il 2012, invece, sono previsti notevoli investimenti nel turismo congressuale e MICE a livello internazionale che dovrebbe incrementare ulteriormente i viaggi d'affari verso la Germania L'ENGT, infatti, pone soprattutto la tematica "Green Meetings" al



centro della sua campagna di comunicazione internazionale, consapevole dell'alta qualità dei servizi di cui dispone a livello internazionale. Il 2012 lascia dunque ben sperare, almeno per quanto riguarda il mantenimento della posizione sul mercato europeo. Le aspettative rimangono alte e, se tutto procede nella maniera sperata, nel 2020 si supererà la soglia degli 80 milioni di pernottamenti da parte di ospiti stranieri.



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.

Con il **Tour Ticket** le province di Bolzano e Belluno sono più vicine

Un unico ticket per i cinque Messner Mountain Museum unirà le Alpi delle Province di Bolzano e Belluno. Nasce il Tour Ticket MMM, un biglietto cumulativo che consente un singolo accesso in ognuna delle cinque sedi, Firmian, Juval, Ortles, Ripa e Dolomites. È valido per un anno a partire dalla data di emissione. Ma non mancano i pareri critici. Contrario al pagamento di un ticket sui passi dolomitici è Reinhold Messner, che in un'intervista rilasciata a Dolomiti.it in occasione della conferenza stampa nell'MMM Firmian di Bolzano dice – "le Dolomiti come Patrimonio Mondiale Unesco è un riconoscimento importante che non deve essere sfruttato per questioni di business. Sono d'accordo, invece, a chiudere alcune aree nelle Alpi per far circolare i ciclisti senza il traffico e lo smog delle auto". E riguardo alla crisi economica che sta colpendo l'istituzione della provincia di Belluno e il turismo, afferma "Il museo Dolomites a Monte Rite non sta risentendo della crisi grazie ai numerosi turisti stranieri,



soprattutto dei Paesi dell'est dove suggerisco di promuovere il turismo. Mi piacerebbe incontrare il Governatore del Veneto Luca Zaia e fargli capire il valore naturalistico e turistico della montagna veneta. La Regione Veneto dovrebbe sostenere economicamente e con urgenza il turismo nelle Dolomiti bellunesi".

Nell'MMM Firmian di Bolzano sono esposte fino al 18 novembre 2012 le opere di Walter Tafelmaier che metto-

no in evidenza l'incontro tra la natura e la presenza dell'uomo sulle montagne da oltre 200 anni. Alla domanda "Le Alpi sono ancora sane e salve?". "Purtroppo le cime delle Alpi altoatesine sono a rischio – risponde Messner - Più sano e salvo il fondo invece delle Dolomiti bellunesi che conservano ancora la naturale purezza anche in cima per la scarsità di infrastrutture che permette a flora e fauna di riprodursi spontaneamente".

Quali sono le popolazioni più maleducate?

Un sondaggio di Skyscanner rivela quali sono le nazioni considerate tra le più maleducate. Italiani in top 10, ma meglio di francesi e tedeschi.

Il viaggio rappresenta in generale un'occasione per osservare quello che ci sta intorno, inclusi gli abitanti dei luoghi che stiamo visitando o i nostri compagni di viaggio. Skyscanner, sito leader in Europa per la comparazione dei voli, ha indagato tra il popolo dei viaggiatori chiedendo loro di esprimere una scelta sulla nazione considerata come la più maleducata. I risultati sono davvero interessanti.

Oro, argento e bronzo

Al primo posto ci sono i francesi che, forse accompagnati dalla loro 'fama' di essere lamentosi, conquistano la medaglia dei più maleducati, seguiti sul podio dai russi, spesso considerati dagli operatori turistici come 'molto esigenti'. Terzi gli inglesi, ai

quali non manca mai la voglia di fare festa, ovunque. Ovviamente è soltanto un sondaggio! ...Ma probabilmente, chi li ha votati, avrà avuto in mente qualche episodio sgradevole capitato con persone provenienti da questi paesi.

Proseguendo nella top 10 ci sono i tedeschi, noti viaggiatori provetti, ma che comunque portano a casa la medaglia di legno. Sempre molto in alto nella classifica, ci sono altri due paesi che producono un importante flusso turistico ovvero i cinesi e gli americani, anche loro sanno bene come farsi notare.

E gli italiani?

Appena dopo gli spagnoli, ecco finalmente gli italiani e la loro grande varietà di caratteristiche, regione per regione, paese per paese, ognuno con un approccio completamente diverso al mondo del turismo, alle vacanze e alle popolazioni straniere. L'ottavo posto resta ad ogni modo

una posizione molto alta 'tra i maleducati', ben distante distante, ad esempio, dalle più pacifiche e gradite popolazioni thailandesi, filippine o brasiliane, tutte oltre il 30° posto.

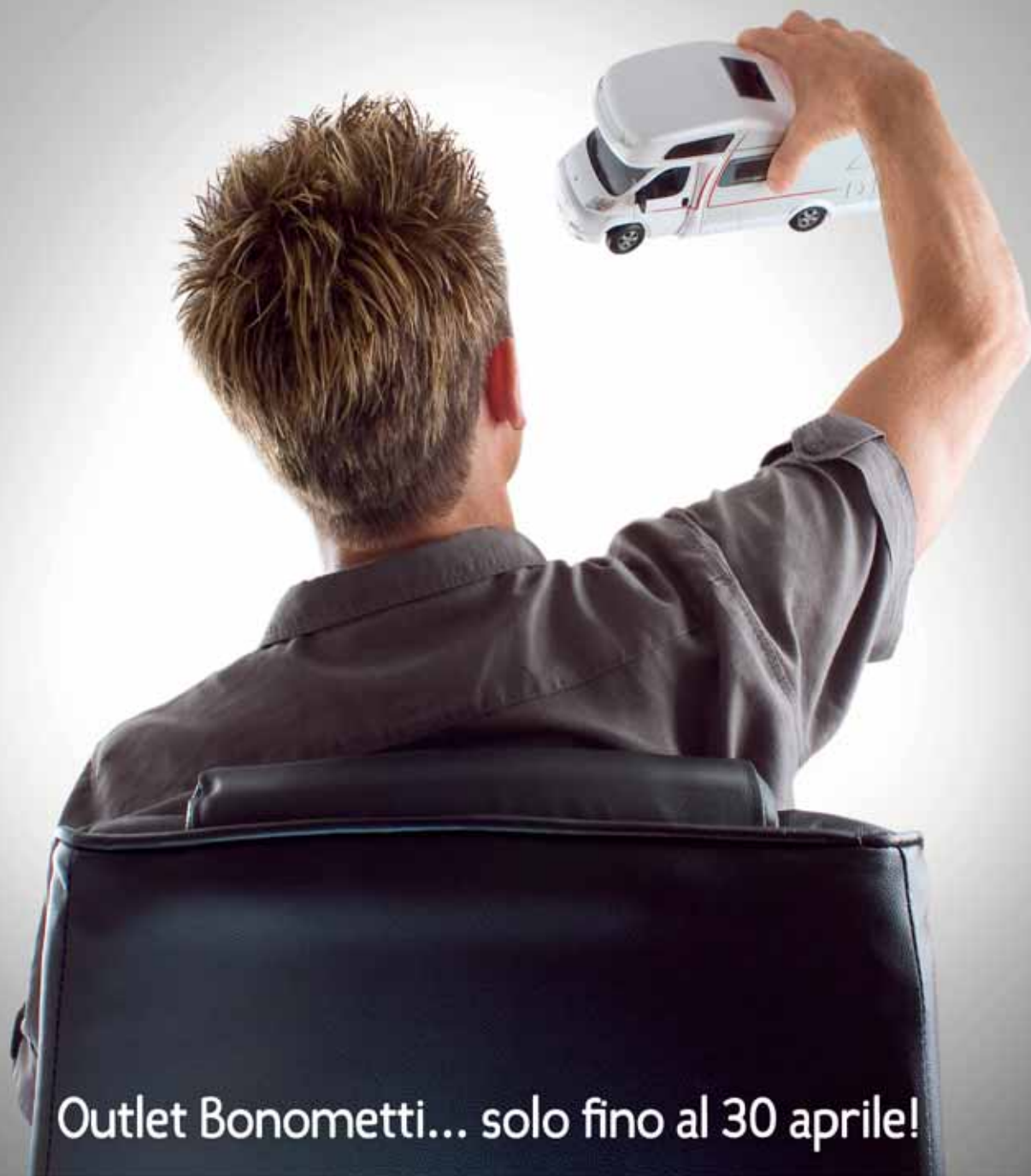
Il pacifico Nord Europa

Ad esclusione degli inglesi, praticamente tutte le popolazioni nordiche dell'Europa sono attorno ed oltre il 20° posto, a conferma della loro fama di cordialità, ospitalità e buona educazione. Per esempio i danesi sono al 25° posto, tra giapponesi e canadesi.

Classifica delle popolazioni più maleducate, realizzata in base ai risultati ottenuti dal sondaggio di Skyscanner. "Qual è la popolazione più maleducata?".

Le nazioni più maleducate:

1. Francesi - 2. Russi - 3. Inglesi
4. Tedeschi - 5. Cinesi - 6. Americani
7. Spagnoli - 8. Italiani - 9. Polacchi
10. Turchi



Outlet Bonometti... solo fino al 30 aprile!

Basta sognare, ora puoi averlo.

Fino al 30 aprile, nelle sedi di **Vicenza e Trento** ti aspettano promozioni speciali su caravan e camper in stock, nuovi e usati. Outlet Bonometti Centrocaravan: non perdere l'occasione.

Porte aperte Domenica 15/04 a Vicenza,
inaugurazione officina di Verona
il 20 maggio (Officine Aperte)



www.bonometti.it

Showroom e Assistenza

Vicenza

Via Lago d'Iseo, 2
36077 Altavilla Vic.na
T. +39 0444 372372

Trento

Via di Spini, 8
38121 Trento
T. +39 0461 950926

Assistenza

Verona

Via della Meccanica, 30
ZAI Bassona 2 - 37139 Verona
T. +39 045 8902437



Bonometti
centrocaravan

L'avventura più sicura che c'è



Zaccari Caravan srl
00128 Roma
www.zaccaricaravan.it

Ternana Caravan
05100 Terni
www.ternanacaravan.it

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

LUSSO
12010 S. Rocco di Bernezzo (CN)
www.lussocaravan.it

Caravan Schiavolin
20080 Ozzero (MI)
www.caravanschiavolin.it


Cusmai S.r.l.
20900 Monza
www.cusmai.com

San Rocco SRL
21100 Varese
www.sanroccoconauticacampeggio.com

Groppetti SRL
24060 Chiuduno (BG)
www.groppetti.it

Jolly Caravan S.r.l.
35035 Mestrino (PD)
www.jollycaravan.it

Ruggeri Fabrizio & C. S.a.s.
38100 Trento
www.ruggericampers.it

 Caravan Center Modena
41100 Modena
www.caravancentermodena.it

Beltrani Caravan Market s.r.l.
47034 Forlimpopoli
www.caravanmarket.com

Caravanbacci
56042 Località Lavoria (PI)
www.caravanbaccl.com

Cesarini Camper
60027 Padiglione di Osimo (AN)
www.cesarinicamper.it

Caravancenter Matera
75100 Matera
www.caravancentermatera.it

Europa Caravans
80010 Villaricca (NA)
www.europacaravans.it

Caravan Center Molise
Zona Industriale
86100 Campobasso
www.caravancentercampobasso.it

Alfacaravan S.r.l.
96100 Siracusa
www.alfacaravan.it

VIAGGIATE CON ESCLUSIVITÀ

carthago[®]
www.carthago.com

News

La crescita del turismo richiede meno tasse

“L’Italia è sempre stata una potenza nel campo del turismo. Il Paese sta, però, perdendo posizioni per l’eccessiva tassazione”. È quanto afferma Andrea Giuricin dell’Istituto Bruno Leoni, nel Focus “Turismo in Italia: meno tasse, non tasse di soggiorno”. «Nel settore turistico ci sono problemi che nel corso degli anni, al posto di risolversi sono andati aggravandosi – ammette – Il patrimonio culturale e artistico è servito a poco di fronte all’incapacità di continuare ad attrarre flussi di turisti stranieri».

Nel 2011, sempre secondo l’Istituto, il livello di tassazione italiano è risultato essere “il più elevato del campione in analisi, considerando anche la tassa di soggiorno che è stata introdotta nelle principali mete turistiche”. Rispetto al 2007, dunque, «l’Italia ha peggiorato la propria situazione competitiva, visto che si è registrato un miglioramento nell’unico Paese in cui il peso delle gabelle era superiore a quello italiano, ovvero la Francia». Il grado di correlazione tra tassazione e sviluppo del settore, inteso come numero di pernottamenti in hotel, arriva al 77%.



“Laddove i balzelli sono più elevati – fa notare Giuricin – il turismo tende a svilupparsi molto meno. Per questa ragione, il governo Monti dovrebbe prendere in considerazione l’ipotesi di abbassare il livello di tassazione turistica”.

www.brunoleoni.it

Due new entry nel sistema delle aree protette della Provincia di Torino

Dallo scorso 1° gennaio, in applicazione della Legge regionale 19 del 2009 sul riordino delle Aree protette, la Provincia di Torino ha acquisito la competenza su due nuove Aree: il Parco naturale della Rocca di Cavour e la Riserva naturale dei Monti Pelati e di Torre Cives. Si tratta di due acquisizioni importanti, che vanno ad arricchire un ampio sistema di protezione, composto da Parchi e riserve naturali di grande interesse naturalistico.

La Rocca di Cavour è un imponente rilievo che emerge isolato nella pianura alluvionale formatasi fra il fiume Po ed il torrente Pellice. La cima appartiene al massiccio geologico del Dora-Maira. La vegetazione è rappresentata in prevalenza da boschi. La fauna

terrestre è quella tipica delle zone pianeggianti padane, con una interessante presenza di piccoli mammiferi (scoiattolo, ghio, riccio, arvicole). Di particolare interesse è l’avifauna, essendo la Rocca unico punto di riferimento nel raggio di 7-8 km.

La Riserva Naturale Speciale dei Monti Pelati e di Torre Cives è una ristretta fascia di circa 3 Km quadrati, situata nei Comuni di Baldissero Canavese, Vidracco e Castellamonte. I Monti Pelati sono modesti rilievi brulli e quasi spogli di vegetazione, incastonati all’estremità occidentale delle verdi colline dell’Anfiteatro Morenico di Ivrea.

Per saperne di più: http://www.provincia.torino.gov.it/natura/protezione_ambientale/aree

Gli altri costruiscono Liner,
noi siamo i Liner.
Carthago Liner de luxe

Il Liner de luxe ora presso il Vostro Concessionario Premium Carthago!

Venite ad ammirare il campione del mondo di tutte le categorie dal vivo presso il nostro Concessionario Premium. Godetevi il futuro della tecnologia, delle innovazioni, del comfort e dell'eleganza accordandovi per una prova su strada presso il concessionario più vicino a Voi.



Liner de luxe Daily 7,5t.
con garage per autovettura opzionale

Liner de luxe MAN 12t, con garage per autovettura opzionale



Il nostro concessionario Premium
attende la Vostra gradita visita!

 Caravan Center Modena
Via Canaletto Nord no. 1042
41100 Modena
Tel.: 059 84 30 14
www.caravancentermodena.it

Carthago Reisemobilbau GmbH
88213 Ravensburg/Schmalegg
Germania
www.carthago.com

**carthago**[®]

A Roma la seconda edizione di **FareTurismo Italia**

Presso il Salone delle Fontane dell'Eur a Roma si è svolto FareTurismo Italia, evento dedicato alla formazione, al lavoro e alle politiche turistiche.

10 università e business school e 50 istituzioni, enti, organizzazioni nazionali di categoria, associazioni professionali, agenzie per il lavoro e agenzie web di orientamento alla formazione hanno consentito a migliaia di giovani di conoscere l'offerta formativa post diploma e post laurea, i fabbisogni e la competitività del mercato, mentre manager di successo hanno illustrato le figure professionali dei singoli comparti e le nuove competenze, orientando su professionalità richieste, sbocchi occupazionali, competenze emergenti, prospettive di carriera. Oltre ai seminari di aggiornamento



professionale dedicati agli operatori del settore, quelli sulla creazione d'impresa rivolti a docenti, giovani studenti e adulti, gli stage aziendali e i colloqui di selezione con aziende turistiche e tour operator sono state le iniziative che hanno fatto incontrare la domanda con l'offerta di lavoro del settore.

Renzo Iorio Presidente Federturismo

Confindustria, intervenendo alla conferenza di apertura, ha dichiarato che le imprese e le istituzioni devono dare un contributo determinante alla formazione rivolgendo particolare attenzione ai licei professionali, per prospettare ai giovani il senso dell'alternativa.

Tania Turnaturi

Nasce il club **"Amici dei Borghi Autentici"**



L'Associazione Borghi Autentici è una rete costituita da comunità appartenenti a svariati territori. Oltre 170 piccoli paesi che collaborano in rete grazie all'impegno di amministratori locali, operatori economici e sociali. In poche parole, un'organizzazione che delle relazioni fa una risorsa fondamentale. Per questo e altri motivi è nato il Club "Amici dei Borghi Autentici". L'idea è quella di creare un luogo reale e virtuale in cui gli associati appartenenti alla rete (citta-

dini, residenti e non nei comuni associati ed Enti) possano condividere il percorso di qualità di cui sono protagonisti, coinvolgendo tutti coloro che lo desiderano e che credono in un altro modello di sviluppo, sostenibile, umano e radicato nella cultura profonda del nostro Paese. Il Club ha l'obiettivo di coinvolgere gli iscritti anche attraverso una effettiva partecipazione, richiedendo un contributo, a partire da 2 euro, che possa finanziare la start-up, farla crescere e permettere al club di camminare sulle

proprie gambe. È possibile contribuire utilizzando la piattaforma Eppela.com, dedicata proprio alle start-up e al finanziamento indipendente di questo genere di iniziative. Non si tratta ovviamente di un contributo a perdere, dal momento che gli obiettivi sono molto definiti e coinvolgono pienamente tutti coloro che accetteranno la sfida:

- 1) gli aderenti riceveranno la Card del Club, che potrà essere utilizzata per acquistare prodotti e servizi nei borghi associati;
- 2) chi partecipa potrà contribuire alla creazione di un forum, che raccoglierà proposte per lo sviluppo e la crescita, che, se fattibili, verranno diffuse su piattaforme regionali e nazionali;
- 3) l'iscrizione servirà a creare una mailing-list referenziata per la promozione di offerte turistiche e vacanze nei Borghi e per l'acquisto on-line di Prodotti dei Borghi

L'obiettivo finale è ancora più ambizioso, è una volta consolidato il nucleo fondativo, quello di lanciare il Club fra i numerosissimi italiani all'estero, creando una rete di livello internazionale, incardinata sulle proposte per una nuova crescita, che ha nella tradizione e nelle radici territoriali d'origine la propria linfa vitale.

chic e-line

il campione del mondo
in autonomia

Ed ora, solo per poco tempo,
con l'ulteriore pacchetto
di dotazioni „Spring“
risparmiando 7.500,- €!



Il plusvalore in un autocaravan

- Più sicurezza: grazie allo speciale telaio ribassato AL-KO
- Più carico utile: grazie alla portata massima omologata di 4,5/5,0 t
- Più design: grazie alla divisione degli spazi „Yachting“ con l'altezza interna di 2,12 m
- Più libertà: grazie all'altezza totale esterna inferiore ai 3 m
- Più visuale: grazie alla visuale Carthago, premiata in tutti i test effettuati
- Più confort: grazie al gruppo sedute arrotondato con panca laterale allungata
- Più vani di carico: grazie al doppio pavimento „Jumbo“ con super-capacità di carico
- Più confort nel riscaldamento: grazie al riscaldamento ad acqua calda Alde ed al concetto termico Carthago
- Più autonomia: 180 l acque chiare, 160 l acque di recupero, 2 batterie al gel da 80 Ah
- Più controllo: grazie alla centralina elettrica posteriore
- Più autocaravan: grazie al miglior rapporto qualità prezzo

Chiedetelo al Vostro concessionario Carthago

Mi dispiace, non sapevo che...

Voi sapere in quali posti non è proprio il caso di fare l'autostop alzando il pollice o dove un bacio appassionato in pubblico potrebbe condurti in prigione? Ogni paese si distingue per abitudini culturali e codici di comportamento diversi che è sempre meglio conoscere prima di mettersi in viaggio. Ecco perché LateRooms.com (<http://www.laterooms.com/it>) ha reso disponibile sulla sua pagina di Facebook LateRooms.com Italia, una guida con consigli pratici e curiosità per evitare brutte figure all'estero. <http://bit.ly/guidaPDF>

La guida è il risultato di un'attività che ha coinvolto i fan di LateRooms.com su Facebook per 10

settimane con l'intento di creare Il Galateo del Buon Viaggiatore, evidenziando i comportamenti da seguire e da evitare in 10 paesi diversi. La guida del Buon Viaggiatore è ora scaricabile online e disponibile a tutti gli appassionati di viaggio dalla pagina Facebook di LateRooms.com Italia.

Eccone qualche estratto:

- Nel Regno Unito: al pub si usa offrire da bere a turno a tutte le persone che fanno parte del tuo gruppo. Ricorda quindi di non avvicinarti al bancone con i soldi contati solo per il tuo drink!

- Negli Emirati Arabi: tocca, passa e accetta qualcosa solo con la mano destra, usandola anche per mangiare. La sinistra è considerata sporca!

- In Iraq, al momento di offrire un regalo, ricordati di porgerlo con entrambe le mani.

Da evitare:

- In Cina: se con la bacchetta lasci cadere nel piatto un pezzetto di cibo, non prenderne un altro subito dopo, ma scegli lo stesso. Mai mollare al primo tentativo!

- In Giappone: non soffiarti mai il naso in pubblico. È considerato di cattivo gusto!

- A Singapore: al momento dei saluti, gli abitanti di Singapore non usano il contatto fisico con persone dell'altro sesso. Niente baci e abbracci!

È possibile consultare tutta la guida completa collegandosi a questo link <http://bit.ly/guidaPDF>

L'ottava meraviglia del mondo

Il Monte Bianco con un dito? Si può, basta raggiungere la frazione di La Palud per cominciare la più emozionante escursione sul Tetto d'Europa, grazie alle storiche Funivie Monte Bianco. Solo 20 minuti e davanti agli occhi si apre uno scenario da togliere il fiato. Con l'arrivo della bella stagione, tante le novità attorno all'Ottava Meraviglia del Mondo: i lavori per la realizzazione del nuovo impianto di arroccamento, un cantiere a cielo aperto di proporzioni titaniche, obbligheranno la società di trasporto a fune a chiudere, dal 10 aprile, uno dei tratti più noti dall'ascesa, quello che dal Rifugio Torino vecchio porta a Punta Helbronner, la celeberrima Terrazza dei Ghiacciai, a 3462 metri di quota, vera finestra spalancata sul tetto d'Europa. Un passaggio inevitabile per consentire l'avanzamento dei lavori di una delle opere di ingegneria più ardite e imponenti, la cui fine è prevista per il 2015. Un vincolo che non impedirà di scoprire tutte le bellezze d'altura del massiccio del Bianco. Un nuovo tracciato infatti, il Sentiero dei Giganti, verrà reso accessibile proprio nei mesi estivi e consentirà di raggiun-



gere dalla stazione del rifugio Torino Vecchio, il rifugio Torino Nuovo, che saprà stupire con la sua meravigliosa terrazza sul Bianco a 3335 metri di quota. La funivia, che fa vivere un'esperienza unica al mondo, mantiene la sua fermata intermedia al Pavillon du Mont Fréty (2173 m). Qui camosci, stambecchi, cervi e volpi sono di casa. Nell'Oasi Naturalistica è possibile ammirare un ambiente alpino

ancora intatto, rappresentato anche dal giardino botanico Saussurea, il più alto e suggestivo d'Europa. Una zona, quella del Papillon adatta anche a escursioni e camminate: un sentiero porta al Belvedere del Brenva, a 2400 metri di quota, ma è possibile raggiungere anche la Peucca e la Capanna del Mulo tramite altri due sentieri segnalati.

www.montebianco.com

Più occupazione nel turismo

Tra il 2005 ed il 2010, pur nell'ambito di una congiuntura particolarmente difficile, le grandi imprese del turismo (più di 500 dipendenti) hanno creato oltre 10mila posti di lavoro pari al 12,9% dello stock di inizio 2005. Nello stesso periodo l'occupazione complessiva nelle grandi imprese è scesa di circa tre punti percentuali come sintesi di un forte decremento nei settori dell'industria (-8,0%) e di un modestissimo incremento nei servizi (+0,2%).

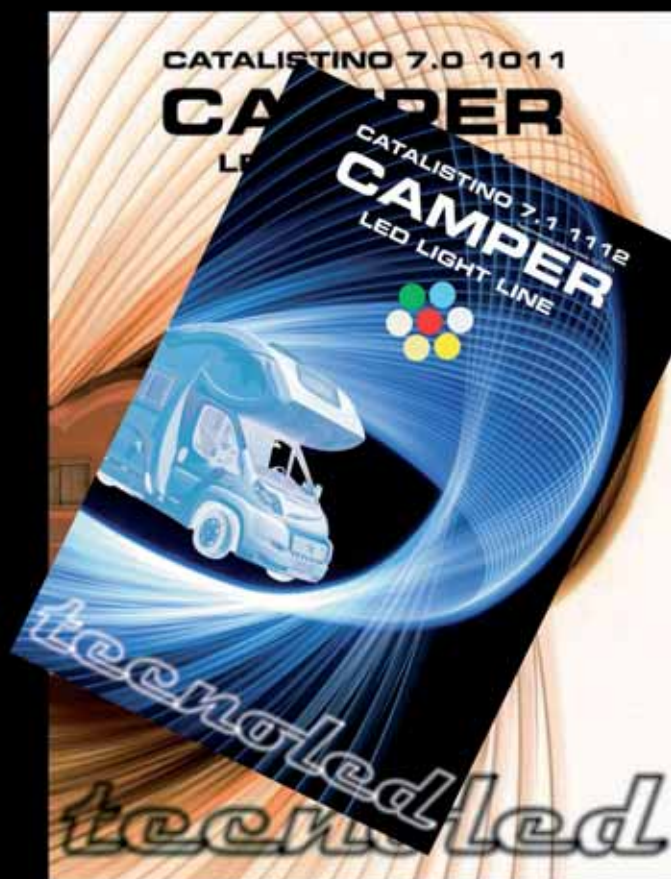
La dialettica tra buona e cattiva occupazione non può prescindere da un'attenta analisi dei flussi occupazionali e soprattutto dalla valutazione di dove si crea lavoro e di dove, al contrario, si distrugge. In tale ottica la discussione sulle quote di lavoro a tempo indeterminato del 30% o del 20% è del tutto inconcludente se lo stock di occupazione non cresce.

In ogni caso le grandi imprese del turismo hanno aumentato significativamente gli occupati oltre ad aver fornito un numero importante di opportunità occupazionali anche a carattere temporaneo.

Le SPA: paludi di debiti

Come riferisce il periodico "Trademark Trends", il grande successo delle Spa e la corsa ai centri benessere continuano nonostante la recessione abbia colpito duro. PKF afferma che il declino dei centri benessere viene ormai confermato da tutti gli albergatori che hanno visto deteriorarsi i fatturati già nel 2010 e perdere almeno il 10% nel 2011. Per il 2012 PKF prevede una ripresa della domanda negli alberghi upscale e luxury, ma una ulteriore flessione del giro d'affari per tutto il settore benessere in alberghi e resort. della famiglia italiana costerebbe mediamente meno di 2.000 euro. Ci sono almeno 200 destinazioni balneari italiane che sono in grado di garantire questi prezzi e condizioni.

La stessa indagine afferma che il reddito netto annuale dei lavoratori dipendenti è di 16.559 euro, mentre quello dei lavoratori "indipendenti" è di 20.202 euro. Tenuto conto che la percentuale di italiani indebitati (mutui casa) è del 27,7% (circa 15 milioni di connazionali), gli alberghi possono contare anche nel 2012 su 32 milioni di turisti pronti a trascorrere 9 e più giorni di vacanza. Gli italiani definiti "poveri" sono invece il 14,4%. Avendo, a grandi linee, un reddito netto tra gli 8.000 e i 12.000 euro l'anno, non faranno vacanze lontano da casa, ma visto che almeno 2 milioni di loro vivono in prossimità di località turistiche balneari, lacuali o montane, la privazione risulterà meno pesante. Gira e rigira l'estate 2012 sarà peggiore di quella del 2011.



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

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



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

Sicurezza stradale: congegno salvavita contro i colpi di sonno



Un piccolo ma innovativo congegno elettronico 'salvavita', studiato per evitare incidenti stradali dovuti ai colpi di sonno o alla stanchezza, e' stato presentato ad

Ascoli Piceno, presso la sede della Provincia, dal suo inventore, l'ingegnere e imprenditore Giancarlo Piermartiri. Denominato 'L'angelo custode', il dispositivo, unico al mondo e frutto di

anni di studio, progettazione e test con esperti, si applica facilmente sopra l'orecchio destro e dopo esser stato regolato, alla minima reclinazione pericolosa della testa da parte dell'automobilista emette un suono, in grado di risvegliarlo e farlo tornare subito al controllo della vettura. Appena brevettato, il congegno, commercializzato a prezzo ridotto per favorirne la diffusione a fini sociali, e' in commercio da alcuni mesi ed ha gia' ottenuto una risposta molto positiva dal mercato, con 150 mila pezzi venduti in Usa, 15 mila in Australia e 50 mila in Italia. Secondo il suo inventore, gia' 37 Paesi nel mondo lo stanno richiedendo. Accordi di distribuzione sono stai gia' siglati, mentre in relazione alla sua importanza ai fini della prevenzione degli incidenti stradali - il 36% di quelli che avvengono in Italia, su un totale di 400 mila l'anno, sono dovuti a colpi di sonno o stanchezza - venti parlamentari stanno per avanzare una proposta di legge da far approvare per rendere obbligatorio il dispositivo per ogni automobilista. Tutti si sono detti disponibili a sostenere la diffusione del dispositivo, nei più diversi ambiti sociali e professionali.

Etilometro obbligatorio: la Francia traccia la rotta

Per ridurre gli incidenti sulle strade francesi, per le due e quattro ruote c'è l'obbligo dell'introduzione a bordo dell'etilometro, da cui saranno esentati soltanto i turisti in transito in Francia. Il presidente dell'Associazione Sostenitori Amici Polizia Stradale Giordano Biserni, ha sottolineato come Sarkozy abbia promesso di adottare altre forti misure a favore della sicurezza stradale. Secondo il quotidiano le Parisien il Capo dello Stato ha annunciato che saranno installati sulle strade anche 400 autovelox supplementari entro il 2012, cioè un aumento del 20% e i misuratori "non saranno più segnalati" con dei cartelli. Sarà poi indetta una giornata nazionale per ricor-

dare le vittime della strada. E in Italia? "Non sappiamo, ha affermato Biserni, se il governo tecnico del prof. Monti voglia inoltrarsi in questi percorsi, ma in un paese come il nostro rischierebbe di cadere. Una sola informazione. Nel 2001 in Francia si contavano 8.162 morti. In Italia 7.096. L'Italia aveva uno spread favorevole di 1.066 morti in meno. Nel 2010 la Francia è arrivata a 3.992 morti, l'Italia si è fermata a 4.090. Lo spread è diventato sfavorevole per noi, con 98 lenzuoli bianchi in più stesi sulle strade". Insomma, l'effetto delle misure messe in campo sulle strade francesi è stato rilevante e i risultati sono innegabili, come sottolinea il presidente Asaps: "In sostanza i

cugini francesi nei 10 anni messi sotto esame dall'UE hanno fatto segnare un calo delle vittime del 51,1%, diventando uno dei pochi paesi che hanno raggiunto l'obiettivo assegnato dall'Europa, noi ci siamo fermati a un -42,4%. Buono ma non paragonabile. Sarà la lotta antialcol, saranno gli autovelox usati seriamente? Chi lo sa. Un motivo ci sarà no? Forse il coraggio della politica...". In Italia fece scalpore l'introduzione del pacchetto sicurezza stradale nelle 100 proposte del programma politico di Matteo Renzi, sindaco Pd della città di Firenze. Dopodiché sull'argomento è calato il buio.

Luci diurne obbligatorie con i nuovi modelli d'auto

Dal 10 febbraio 2011 le automobili e i furgoni di nuova fabbricazione venduti nell'Unione Europea, sono equipaggiati con "fari diurni" sempre accesi mentre per gli autobus e i camion l'obbligo scatterà nell'agosto nel 2012, in conformità alla legge europea adottata tre anni fa al fine di ridurre il numero di incidenti stradali. Insorgono le associazioni dei consumatori secondo le quali, con le nuove norme si bruceranno più frequentemente le lampadine, aumenteranno i consumi di carburante (ogni automobilista dovrà bruciare circa 2,8 litri di combustibile in più ogni 600 chilometri) e peggiorerà la qualità dell'aria; ma nel 2010 più di 35.000 persone sono morte in Europa in incidenti e per ogni morto si stima che vi siano quattro feriti che riportano invalidità permanenti, dieci feriti gravi e quaranta feriti leggeri. Queste cifre sono in diminuzione grazie allo

sviluppo delle tecnologie per la sicurezza dei veicoli, al miglioramento delle infrastrutture stradali, a quello della formazione dei conducenti; inoltre nei paesi in cui le luci diurne sono obbligatorie è aumentata la sicurezza stradale. Secondo uno studio recente, gli utenti della strada (compresi i pedoni, i ciclisti e i motociclisti) riescono ad avvistare più chiaramente e tempestivamente i veicoli equipaggiati con luci diurne che quelli con fari anabbaglianti. Le luci diurne si azionano automaticamente all'avvio del motore. Quando è buio, il conducente deve azionare manualmente i fari anabbaglianti. In questo caso, le luci diurne si disattivano automaticamente. Da un punto di vista ambientale, le luci diurne sono una soluzione efficace per migliorare la visibilità dei veicoli. Essendo stato concepito per essere utilizzato alla luce del giorno, questo dispositivo è molto più efficace ed efficiente dei



dispositivi di illuminazione esistenti. Il consumo di energia è pari al 25 - 30 % di quello dei fari anabbaglianti tradizionali. Se per le luci diurne si utilizza la tecnologia LED (diodi a emissione luminosa), il consumo di energia si riduce ulteriormente, fino al 10% soltanto.

Le auto veloci piacciono agli italiani

Sulla velocità gli italiani sono più esperti degli altri automobilisti europei: lo dimostra la ricerca presentata a Vienna dall'Acì e dagli altri Automobile Club internazionali in occasione della terza edizione di eSafety Challenge, appuntamento annuale per la sensibilizzazione dei conducenti sui sistemi elettronici per la sicurezza stradale. L'avvisatore del superamento dei limiti di velocità (speed alert) - si legge in una nota - è l'unico dispositivo conosciuto più in Italia che nel resto d'Europa. Su tutti gli altri - ESP, sistemi per il monitoraggio

degli angoli ciechi, fari adattivi e sistemi per le frenate di emergenza - gli automobilisti stranieri sono più preparati di noi.

Rispetto alla prima edizione di eSafety Challenge organizzata a Roma nel 2009 la consapevolezza degli automobilisti sull'utilità di questi dispositivi è cresciuta del 10%. L'80% dei conducenti dichiara di aver affrontato almeno una volta una situazione di grave pericolo al volante, ma solo la metà di questi è disposto a spendere di più per dotare la auto dei più avanzati sistemi per la sicurezza stradale. Lo studio

dell'Acì evidenzia che la sicurezza è divenuta il primo fattore di scelta nell'acquisto di un'auto nuova, ritenuta più importante dei consumi ridotti di carburante e dei bassi costi chilometrici. Se tutti i veicoli circolanti in Europa fossero dotati di Esp si risparmierebbero ogni anno 4.000 morti e 100.000 feriti. Con il dispositivo per la frenata di emergenza si eviterebbero 3 tamponamenti su 4. È fondamentale che gli automobilisti, soprattutto i neopatentati, siano consapevoli dell'importanza dei dispositivi in grado di prevenire gli incidenti.



**PREINGRESSI - BUNGALOW
CASE MOBILI - AUTOBOX**

PREFABBRICATI



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

SERRAMENTI



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



Divertimento assicurato nei parchi dell'Emilia Romagna

Mirabilandia



Straordinaria la proposta turistica dei 15 parchi di divertimento della Riviera dell'Emilia Romagna - Ogni anno accolgono circa 4.5 milioni di visitatori, per un giro d'affari diretto ed indiretto stimabile attorno ai 100 milioni di euro – Tutte le novità della stagione 2012

Sulla Riviera dell'Emilia Romagna si concentra una rete di 15 parchi di divertimento con tre tipologie di offerta: parchi tematici, parchi acquatici e parchi marini. Questo distretto del divertimento gioca un ruolo essenziale per il sistema balneare regionale, rappresentando un punto di animazione e un polo di aggregazione che attira grandi fasce di clientela, anche internazionale. Ogni anno i 15 parchi della Riviera dell'Emilia Romagna,

dove sono impiegati 2.880 addetti a regime, accolgono in totale quasi 4,5 milioni di visitatori, per un giro d'affari diretto ed indiretto stimabile attorno ai 100 milioni di euro.

MIRABILANDIA (Ravenna)

Il parco tematico di Mirabilandia completa nella stagione 2012 - che si aprirà il prossimo 6 aprile - il suo tris d'assi del brivido con la nuova attrazione DIVERTICAL. Dopo l'inverted coaster Katun e la montagna russa a lancio magnetico iSpeed, il Parco si appresta a presentare

in giugno il più alto water coaster del mondo, per un investimento di 20 milioni di euro. L'installazione, che unisce il divertimento di un'attrazione acquatica al brivido delle montagne russe, sarà alta 60 metri e avrà una velocità di punta di 110 km. orari, lungo un percorso ricco di curve con due vertiginosi "aquaplaning". DIVERTICAL avrà una fedelissima tematizzazione legata al mondo degli Off Shore, che regalerà l'emozione unica di pilotare le Formula Uno del mare. Tra le altre novità della stagione 2012, un nuovo teatro da 600



Aquafan



Oltremare

posti in stile Belle Epoque che ospiterà due Musical: "Dancing Queen", dedicato alle più belle canzoni del celebre gruppo pop svedese Abba, e "Max e i cristalli del potere: The Musical", ispirato alle gesta del Leone Max, personaggio dei cartoni animati. Nel segno della novità anche "La tribù a testa in giù", rinnovato spettacolo di tuffi acrobatici, "Il Circo di Mike e Otto", la nuova area per bambini con intrattenimento per i più piccoli, e "Scuola di Polizia", il più famoso show di Mirabilandia, che oltre a nuove situazioni e gag vede l'ingresso di Cristiano Caldironi, una delle "Tutine" direttamente dal palcoscenico di Zelig. In questa fase problematica per l'economia in tutta Europa, il Parco riserva una grande attenzione alla convenienza: il giorno dopo si entra sempre gratis e in più in aprile e maggio ingresso gratuito per ogni bambino fino a 10 anni con un adulto che acquista un biglietto online o con la Superofferta Mirabilandia+Hotel.

OLTREMARE (Riccione)

Oltremare è il fantastico mondo di Ulisse, dove ogni istante è divertimento per piccoli e grandi. Il delfino più curioso e famoso d'Italia è la guida alla sco-

perta di un universo magico e affascinante, insieme a Zeus, l'ultimo nato e ormai protagonista numero uno del parco di Riccione. L'esperienza di Oltremare è unica e coinvolge tutti i sensi attraverso le meraviglie della natura. Tra le novità 2012, Pianeta Scienza, le geniali intuizioni di Archimede: una grande mostra dedicata allo scienziato siracusano che, attraverso exhibit interattivi, materiali multimediali, e audiovisivi, consentirà al visitatore di ripercorrere la vita di Archimede e toccare con mano le sue idee straordinarie. Un viaggio nella storia alla scoperta delle ricerche che lo hanno reso celebre. Il 2012 di Oltremare è all'insegna dell'eco sostenibilità e, grazie alla partnership con Ecolamp, il parco diventa promotore della raccolta e dello smaltimento corretto delle lampadine fluorescenti esauste. All'interno dell'area rapaci andrà in scena un vero e proprio spettacolo. Percussionisti sospesi si esibiranno in un'originale batteria di ritmi e suoni grazie a questi unici strumenti realizzati proprio con oggetti riciclati. Lo show dei delfini sarà rinnovato da nuove coreografie e nuove musiche e Alkimia, reduce dal successo premiato ai Parksmania 2011, come miglior spettacolo 2011

outdoor, rivivrà in una nuova emozionante storia. Anche quest'anno sia gli affezionati di Oltremare che i nuovi visitatori potranno vivere magici momenti di interazione con Ulisse e la sua squadra nelle sessioni tanto attese di "Addestratore che passione" e "Incontra il delfino". Al Mulino del Gufo un'altra grande novità: a "Falconiere che passione", il programma che permette di apprendere i segreti dell'affascinante e antichissima arte della falconeria alla scoperta di diverse specie di rapaci, si aggiunge "Incontra l'aquila", una nuova sessione per conoscere e interagire con l'elegante regina dei cieli. Il 30 marzo si apre la stagione 2012: ad Oltremare le emozioni più belle non si dimenticano.

AQUAFAN (Riccione)

Da 25 anni sulla cresta dell'onda Aquafan – che aprirà il 1° giugno - è il parco acquatico più famoso in Europa grazie ai suoi spettacolari giochi d'acqua, agli innumerevoli eventi e alla sua capacità di essere luogo di moda e tendenza.

L'ultima nata delle sue attrazioni è lo StrizzaCOOL, il super scivolo come non si era mai visto in Europa. Si scende in 4

► alla volta, a bordo di un gommoni, da una torretta alta 25 metri. StrizzaCOOL è due giochi in uno: si può infatti scegliere tra due discese: un'adrenalinica, lunga 150 metri, e quella tobogas, con 250 metri di curve che offrono l'effetto rafting. Oltre ai brividi sullo StrizzaCOOL, Aquafan propone altri tre chilometri di scivoli. Impossibile resistere al Kamikaze, uno degli scivoli-simbolo del parco, dove le emozioni viaggiano a 70 km/h per un pieno di adrenalina. La stessa che scorre nelle vene durante le discese giù dall'Extreme River, dallo Speedriul, dal Twist, dal Fiume Rapido. Insieme a tanti altri giochi acquatici e all'immensa Piscina a Onde, Aquafan offre anche tre aree attrezzate per i più piccoli: la Cartoon Network beach, la Piscina dell'Elefante e l'Antarctic Baby Beach, con scivoli e animazioni a misura di bimbo. E poi aree relax, negozi, ristoranti e servizi di ogni tipo. Tanti gli eventi che, anche quest'anno, accompagneranno la stagione di Aquafan che come ogni estate ospiterà le dirette di Radio

Deejay. Anche per il 2012, Aquafan riprenderà la sua attività notturna con il più grande Schiuma Party del mondo, che nella scorsa stagione ha fatto registrare un clamoroso successo. In programma eventi e dj di valore internazionale.

ACQUARIO DI CATTOLICA (Cattolica)

È il più grande Acquario dell'Adriatico che presenta in quattro percorsi, completamente al coperto, oltre 3.000 esemplari di 400 specie diverse fra squali, pinguini, lontre, tartarughe, razze, meduse, camaleonti e numerosi altri animali marini e terrestri. L'Acquario di Cattolica -che aprirà la stagione 2012 il 1° aprile- dopo aver presentato i cuccioli di squalo martello, l'asilo delle tartarughe marine, il nuovo percorso sugli animali esotici, i 12 pinguini Humboldt arrivati per il decennale, ha aperto la stagione con la grande novità del nuovo itinerario "I corsi d'ac-

qua" ed è l'unico Acquario Italiano ad ospitare le lontre asiatiche, i mammiferi più teneri e giocosi del mondo animale. Una nuova ambientazione amazzonica ospita la specie più piccola di cocodrillo, sono tre gli esemplari di caimano nano di Cuvier che convivono in armonia con i pirhana erbivori e miriadi di pesci accetta, pesci neon e razze d'acqua dolce. L'interazione è una tra le attività più amate dal pubblico, all'Acquario è possibile vivere l'esperienza di accarezzare le razze nella grande vasca tattile e ammirare guidati dagli esperti le fasi della cibatura di squali, pinguini e lontre che avvengono due volte al giorno. Dal 2003 all'Acquario è possibile vivere un'esperienza unica: il "faccia a faccia con gli squali". Si tratta di una vera e propria immersione che avviene su prenotazione all'interno della grande vasca degli squali toro, in 700.000 litri di acqua marina, protetti da una gabbia di acciaio e nella massima sicurezza. ■



Acquario di Cattolica

Fiera del turismo plein air



IL SALONE DEL CAMPER

CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

PARMA, 8 - 16 settembre 2012



www.ilsalonedelcamper.it

San Vito Lo Capo (Trapani)



Alla ricerca di una vacanza **"diversa"**



Dal Friuli alla Puglia, dalla Toscana alla Sicilia le politiche turistiche si evolvono per rispondere a un'offerta internazionale sempre più competitiva e variegata e alle esigenze di un turismo in cui la motivazione sta divenendo primaria rispetto alla destinazione

Testo di Salvatore Longo

Probabilmente nessun settore dell'economia è dinamico come il turismo costretto a essere sempre in sintonia con l'epoca in cui opera, anzi una politica del turismo, se vuol essere efficace e raggiungere lo scopo di mantenere e incrementare i flussi, deve saper leggere i trend in atto e in divenire a breve termine e a volte crearli.

Tornato dopo un anno d'assenza a seguire in Bit molte presentazioni di programmi e proposte di strutture pubbliche e private - da anni uniche realtà che elaborano e svolgono una politica del turismo, anche se ovviamente spesso frammentaria e frammentata - ho avuto la netta sensazione di un mutamento nella filosofia verso il consumatore passando dal territorio agli eventi come motivazione primaria del viaggio e interfacciandosi con temi fondamentali quali rispettare l'ambiente, rivalutare intere fasce territoriali, rendere protagoniste nicchie (spesso tali solo per definizione) di mercato o far uscire il turismo culturale dagli stretti confini della cultura accademica.

Regione Toscana

Le linee guida del programma di promozione turistica della Regione Toscana offrono una visione progettuale imperniata su un giusto mix tra marketing di destinazione e motivazionale.

La finalità è operare per destagionalizzare l'offerta e i flussi turistici creando nuovi mercati mediante l'integrazione delle eccellenze toscane (culturale, agroalimentare, artigianale e programma degli eventi) in un sistema molto agile immediatamente percepibile dal turista e basato su innovazione, sostenibilità e qualità.

La Regione ha, quindi, affiancato specifici progetti pluriennali dedicati a sviluppare gli arrivi da bacini d'utenza di grande potenzialità (Brasile, Cina e India) ad attività mirate a soddisfare la tendenza in atto nei Paesi europei per vacanze brevi, ma più frequenti e con un attento rapporto qualità/prezzo.

Filo conduttore del programma 2012 è puntare su immagini o avvenimenti che creino negli utenti il desiderio di vivere esperienze in Toscana: formidabile si sta rivelando lo strumento 'cinema' - con il derivato 'fiction' - che suscita nell'inconscio dello spettatore il desiderio di conoscere dal vivo i luoghi in cui i filmati sono ambientati, o di tornare a veder-



Toscana

► li nell'ottica suggerita dall'opera vista. Dai paesaggi collinari dell'entroterra alle spiagge tirreniche e agli antichi borghi la Toscana ha portato e porta alla notorietà del pubblico nuove località, creando alternative alle classiche città d'arte e facendo conoscere aspetti più genuini e a volte poco noti. Chi avendo visto 'Cavalli' (il bel film di Michele Rho) non ha provato il desiderio di recarsi in Val d'Elsa?

Regione Puglia

Nella Regione Puglia da qualche anno si respira l'aria nuova di un impegno culturale accessibile a tutti, frutto di una politica turistica ben diversa dalle proposte che privilegiavano le già famose e forse troppo frequentate 'note' spiagge, e che pone l'accento sulle molte realtà sconosciute di un territorio che può vantare splendide zone rurali e

incredibili aspetti culturali.

Il progetto Turismo Rurale sostenibile in Puglia è esemplificativo di questa diversa concezione che mira a creare un riequilibrio tra costa e zone rurali, fondamentale - e non solo in Puglia - per preservare il territorio dalle nefaste conseguenze dell'abbandono.

Con il Progetto sul turismo rurale la Regione Puglia stimolando la propensione a una vacanza 'diversa' è all'avanguardia per l'attenzione rivolta alla sostenibilità ambientale, alla qualità dell'offerta territoriale e alla valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità.

Un'altra iniziativa nella stessa direzione è Puglia Imperiale imperniata su Federico II - che in quell'area ha lasciato tracce imperiture - quale figura identitaria dello spirito del luogo.

Intorno ai due cardini di Trani e di Castel del Monte è stato creato un territorio più vasto in cui sono stati recuperati

otto castelli federiciani e le belle cattedrali romaniche diffuse sul territorio Barletta - Trani - Andria.

Intorno a questi capisaldi 'storico-emozionali', simboli tangibili della grandezza di un'epoca, è stata sviluppata una valorizzazione delle produzioni tipiche in 'masseria' (oltre al recupero in chiave ricettiva di molte di queste caratteristiche strutture della campagna pugliese), delle zone rurali dell'Alta Murgia, e sotto l'aspetto paesaggistico e naturalistico di alcune unicità del territorio: le Saline, le zone carsiche e il fiume Ofanto.

Il programma 2012 ha la memoria come filo conduttore e si dipana tra castelli e cattedrali con protagonisti gli antichi mestieri, i sapori, i riti religiosi e avvenimenti letterari e teatrali.

Friuli Venezia Giulia

Le suggestioni e i programmi interessanti della Regione Friuli Venezia Giulia sono così numerosi da richiedere solo per loro una pubblicazione. Come altre aree a 'turismo avanzato' l'asticella dell'impegno è posta a un livello più alto: rivolgersi a un turista non da 'convincere', ma da 'coinvolgere', quindi come sagacemente indica Edi Sommariva (direttore dell'Agenzia Turismo Fvg) "entrare nelle motivazioni del turista e indicare una ragione per cui venire a trovarci".

Un esempio per completezza e varietà dei temi è quello dell'Antica Contea, denominazione che identifica il territorio di Cormons, Gorizia e Gradisca d'Isonzo, tre città con una millenaria storia comune.

Si tratta di una terra ricca di tipicità come la famosa Rosa di Gorizia (rarissimo e pregiato radicchio prodotto da pochissimi contadini dell'Isonzo) e di una cucina sintesi di diverse tradizioni amalgamatesi nel tempo: le antiche radici friulane, austriache e slovene si sono fuse con gli influssi tedeschi, ungheresi e infine italiani.

Per non parlare dei vini di cui il Collio è una delle aree cult: nulla di più emozionante dell'usufruire della rete di piste ciclabili appositamente predisposte con il progetto Slow Collio che prevede - nei 25 km di piste su sede riservata e nei più di 65 su strada asfaltata promiscua con la viabilità normale - punti di sosta e panoramici e anche tre aree parcheggio per camper.

Colline da sorseggiare con lentezza per assaporare la bellezza dei filari alternati ad alberi da frutto tra cui di tanto in

tanto svettano fortificazioni e castelli, testimonianze indelebili di una storia millenaria di scontri.

Nel vicino Carso grazie agli interventi della Provincia di Gorizia è possibile emozionarsi percorrendo tratti delle trincee che circa un secolo fa i sodati italiani e austriaci - vittime della stessa violenza - scavarono nei monti con fatica e sacrificio: incomparabile monumento alla follia della guerra.

L'offerta del progetto Antica Contea è ampia e articolata: accanto alla storia, alla natura e all'enogastronomia, un ruolo importante è riservato agli sport all'aria aperta come la canoa e il kayak, ai tesori d'arte e di architettura, agli splendidi e poco conosciuti centri storici impregnati di quella cultura mitteleuropea che tuttora si respira in queste terre.

La provincia di Trapani

La Sicilia - che unisce il fascino del mare a quello dell'Etna le cui eruzioni hanno creato un territorio unico incredibilmente bello quando sul nero della 'sciara' si poggia il bianco della neve - per storia, cultura, enogastronomia e paesaggio è la meta dove ognuno almeno una volta nella vita vorrebbe andare.

La politica turistica è quindi finalizzata a creare occasioni per un nuovo incontro da parte di chi già vi è stato e per far decidere chi ancora non conosce l'isola e la sua cultura sintesi di molte matrici da quella classica della Magna Grecia, a quelle normanna, araba e spagnola, senza dimenticare la dominazione romana: una sovrabbondanza di input che dà origine a eventi profondamente diversi, ma tutti orientati a far conoscere e apprezzare aspetti particolari di una realtà unica in Italia e in Europa.

Esemplari al riguardo i programmi della Provincia di Trapani che - valorizzando le diverse realtà e tradizioni - è in grado di veicolare differenti forme di turismo e offrire risposte valide a ogni esigenza, come confermano i dati statistici con incrementi notevoli (percentuali anche a due cifre per gli stranieri) in controtendenza rispetto al resto dell'isola.

Offerta composita che vede accanto al turismo naturalistico-balneare nella Riserva dello Zingaro, la cui bellezza per essere descritta richiede le parole di un poeta, quello sportivo (che può usufruire di una situazione climatica privilegiata), archeologico, culturale ed enogastronomico che ha a Trapani una delle sue capitali.

L'ottica della diversificazione motivazio-

nale è quindi alla base dei principali eventi previsti: dalle suggestive cerimonie della Settimana Santa a Trapani a molti eventi culturali di Gibellina - in cui esiste un Museod'Arte Contemporanea tra i più importanti del mondo - alle Orestadi, rassegna di teatro, musica e arti visive.

E poiché anche la gola ha i suoi diritti ecco Gelarte in cui è protagonista il gelato ottenuto con il 'melone giallo' di

Gibellina: dolce, succoso e dal profumo intenso.

Infine il Cous Cous Fest a San Vito Lo Cascio che non è solo un momento di gastronomia internazionale, ma che attraverso questo (apparentemente) semplice piatto esprime una sintesi culturale del Mediterraneo con la creatività, la cultura, le tradizioni (anche religiose) dei popoli che da questo mare traggono vita e speranza. ■



Puglia, ulivo



Puglia, Masseria Martina Franca

Il turismo accessibile evolve e conquista nuovi spazi

V4AINSIDE propone una tecnologia brevettata per garantire informazioni oggettive e affidabili ai turisti. Accordo V4A® Brasile per realizzare un sistema turistico per tutti in vista della Confederation Cup di calcio 2013



Il turismo accessibile coinvolge in Europa 127,5 milioni di persone, cioè il 27% della popolazione europea. E questo senza includere le persone in condizioni di disabilità temporanea o i genitori che viaggiano con le carrozzine dei bimbi e che possono avere lo stesso bisogno di accessibilità: sommando tutto si arriva a calcolare 133 milioni di turisti, per un introito economico di 89 miliardi di euro (fonte ENAT, European Network for Accessible Tourism). Secondo gli stessi dati, però, oltre il 90% del mercato rimane potenziale. Il motivo? La carenza di informazioni affidabili e reperite, catalogate e pubblicate secondo criteri univoci: la difficoltà nel definire un sistema oggettivo e il più possibile universale è sempre stato il grande problema della rilevazione delle caratteristiche degli edifici e dei servizi, il che rendeva di fatto impossibile per una persona con esigenze particolari valutare veramente se una determinata struttura o un servizio potessero

o meno essere adatte per la sua vacanza.

Fino ad ora. Village for all – V4A® ha infatti realizzato V4Ainside, un innovativo sistema brevettato per garantire informazioni oggettive e affidabili a tutti i turisti. Si tratta di una “app” basata su iPad che guida passo passo i rilevatori nella raccolta dei dati strutturali dell’edificio, né la qualità dei servizi e della preparazione del personale. Un sistema univoco, basato sull’esperienza accumulata da Roberto Vitali e Village for all – V4A®, tradotta in un sistema potenzialmente universale: dati raccolti in modo completamente oggettivo, senza possibilità di discrezionalità, elaborati dal server di Village for all – V4A® e quindi immediatamente disponibili online. Parallelamente, il server produce mappe quotate della struttura e invia al committente un elenco di azioni immediate ed economiche che possono essere intraprese per incrementare in breve

la fruibilità della struttura.

“Un processo semplice, ma impensabile fino a pochi anni fa – spiega Roberto Vitali, presidente e fondatore di Village for all -, oggi si presenta veramente come una rivoluzione nel mondo del turismo accessibile e delle persone in difficoltà, permettendo una diffusione universale delle informazioni sull’accessibilità tramite uno strumento ormai popolare come l’iPad o come qualsiasi altro tablet. Una raccolta delle informazioni basata su un criterio oggettivo permette, inoltre, ai turisti la totale sicurezza dell’affidabilità: la procedura nasce da vent’anni di esperienza nell’ambito della consulenza per l’abbattimento delle barriere architettoniche ed è basata sull’attenzione di Village for all per ogni esigenza particolare, da quelle delle famiglie con i passeggini a quelle delle persone con disabilità sensoriali, degli anziani o di chi è affetto da intolleranze o allergie”.

www.villageforall.net

V4A® in Brasile

Il direttore del Dipartimento Strutture, Coordinamento e Pianificazione del Ministero del Turismo brasiliano, Ricardo Moesch, presente alla BIT di Milano, ha annunciato l'accordo con Village for all - V4A® per un compito di grande rilievo: porre la propria esperienza per realizzare un sistema turistico e strutture sportive per tutti in vista della Confederation Cup di calcio del 2013, dei Mondiali del 2014 e delle Olimpiadi e Paralimpiadi che si svolgeranno a Rio de Janeiro nel 2016.

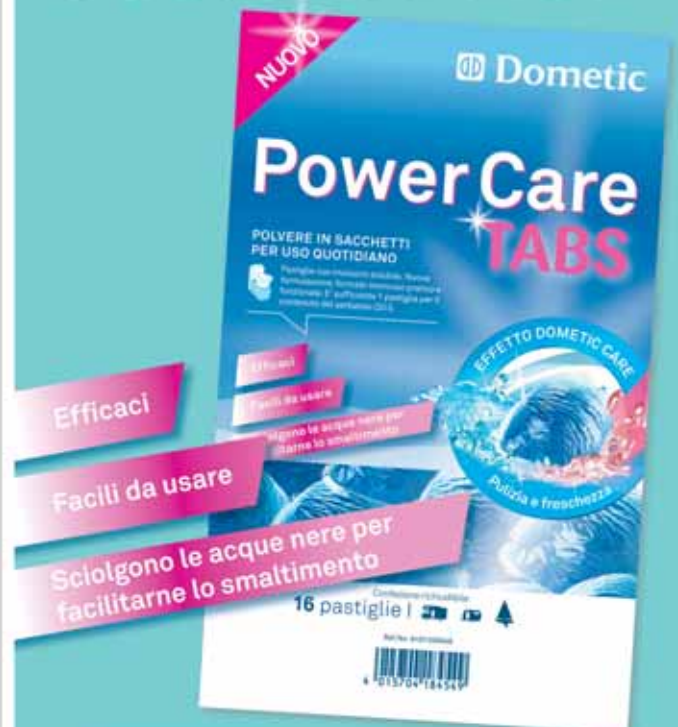
Durante la BIT, Moesch ha avuto modo di approfondire la conoscenza di Village for all - V4A®, iniziata nello scorso ottobre durante la settimana di Italia Comes to You, e sviluppata grazie a una rete di aziende partner italo-brasiliane con cui Village for all - V4A® collabora. "Riteniamo necessario realizzare una serie di protocolli d'intesa specifici per quanto riguarda l'accessibilità - ha dichiarato Moesch alle agenzie di informazione -, in vista dei grandi eventi che si svolgeranno in Brasile nei prossimi anni e per avvicinarci a un mercato che consideriamo estremamente significativo". Confermata la sua partecipazione a Gitando.All, unica fiera italiana del turismo accessibile che si svolgerà a Vicenza dal 22 al 25 marzo, per rendersi conto direttamente di quale entità siano stati gli sforzi fatti in Italia e in Europa sul turismo per tutti.

Roberto Vitali, presidente e fondatore di Village for all - V4A®, esprime un auspicio, oltre alla soddisfazione per una collaborazione che è la consacrazione a livello internazionale del lavoro svolto: "Il rapporto di stima e fiducia che si è instaurato con le autorità brasiliane durante la nostra partecipazione a Italia Comes to You si è concretizzato in una entusiasmante collaborazione che ci coinvolge direttamente allo sviluppo della organizzazione della Confederation Cup 2013, dei Campionati del Mondo di calcio del 2014 e delle Olimpiadi e Paralimpiadi di Rio de Janeiro del 2016: finalmente potremo pensare a tre grandi eventi in maniera inclusiva, intervenendo nella fase di progettazione del sistema di accoglienza. Ricardo Moesch sarà presente al Meeting Europeo del turismo accessibile che si svolgerà venerdì 23 marzo a Vicenza nell'ambito di Gitando.All: mi auguro in quell'occasione di dettare le basi per la sottoscrizione da parte del Brasile del Manifesto del turismo accessibile. Sarebbe un'altra tappa importantissima nella globalizzazione dei diritti del turista e nella diffusione del principio per cui un turismo per tutti è sinonimo di qualità assoluta".

Roberto Vitali, 51 anni, è referente FISH (Federazione Italiana Superamento Handicap) per il turismo e fa parte della Commissione per il turismo accessibile presso il Ministero del Turismo. Vive e lavora a Ferrara, è sposato e ha una figlia.

Village for all-V4A® è il marchio di qualità del turismo accessibile. È il primo network internazionale di strutture turistiche che offrono servizi per tutti, anche per turisti con esigenze particolari, verificati e accompagnati in un cammino di adeguamento strutturale e culturale. Village for all- V4A® include attualmente oltre 31 strutture turistiche in tutta Italia e nell'Europa meridionale, offrendo una vasta gamma di alternative al turista che cerca la propria vacanza ideale.

L'IGIENE NON È MAI STATA COSÌ SEMPLICE



Facile da usare



Si aggiunge al serbatoio

Dometic PowerCare Tabs Additivo per il serbatoio di scarico

Massima efficacia e compatibilità ambientale: ecco i tratti distintivi di Dometic PowerCare Tabs, l'additivo disgregante in pastiglie pre-dosate per il serbatoio di scarico. Scioglie le acque nere e previene odori sgradevoli. Pronto all'uso grazie al film autosolubile.

- 1 pastiglia per ciascun riempimento (20 l)
- Aggiungibile direttamente al serbatoio
- Quantità: 16 pastiglie
- Facile da usare



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

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

INSPIRED BY COMFORT

 Dometic

Dall'età di 17 anni è possibile guidare se accompagnati

Pillole di Codice della Strada somministrate a basse dosi



Testo di Domenico Carola - Docente di Diritto sulla Circolazione

La legge 120/2010, modificando l'art.115 del codice della strada, ha introdotto nell'ordinamento la "guida accompagnata" per i giovani che hanno compiuto diciassette anni e sono titolari di patente di guida A, al fine di conseguire la patente di categoria B.

Nel quadro giuridico che regola la circolazione stradale compare quindi un nuovo istituto della "guida accompagnata" finalizzata all'esercitazione alla guida di autoveicoli di massa complessiva a pieno carico non superiore a 3,5 t. già a partire da diciassette anni purchè

- sia già titolare di patente di guida di categoria A1 e voglia conseguire la patente di categoria B;
- abbia effettuato almeno dieci ore di corso pratico di guida presso un'auto-scuola con istruttore abilitato e autorizzato delle quali almeno 4 in autostrada

o strada extraurbana e 2 in condizioni di visione notturna;

- sia munito di un'apposita autorizzazione rilasciata dal Dipartimento per i trasporti, la navigazione ed i sistemi informativi e statistici, denominata "speciale foglio rosa" dalla circolare ministeriale citata;

- si eserciti alla guida con veicoli di massa non superiore a 3,5 t e senza rimorchio;

- sia accompagnato da un soggetto titolare di patente di guida di categoria B o superiore da almeno dieci anni;

- nel rispetto dei limiti di potenza specifica previsti dall'art. 117 comma 2/bis;

- non superi la velocità di 100 km/h per le autostrade e 90 km/h per le strade extraurbane principali;

- non trasporti passeggeri oltre all'accompagnatore - istruttore;

- esponga il contrassegno recante le lettere alfabetiche "GA".

Viene, altresì, ribadito che l'accompagnatore è responsabile del pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie in solido con il genitore o con chi esercita l'autorità parentale o con il tutore del conducente minorenni e nel caso in cui il conducente minorenni autorizzato alla guida commetta infrazioni per le quali è prevista la sanzione amministrativa accessoria della sospensione o della revoca della patente di guida ovvero circoli senza avere a fianco l'accompagnatore, è sempre disposta la revoca dell'autorizzazione alla guida accompagnata. In tale ipotesi il minore non potrà conseguire una nuova autorizzazione.

Onde permettere al giovane di misurarsi effettivamente con l'attività di guida di un autoveicolo è prevista quindi un'adeguata e preliminare formazione: dieci ore di corso pratico di guida, delle quali almeno quattro in autostrada o su strade extraurbane e due in condi-

zione di visione notturna, presso un'autoscuola con istruttore abilitato e autorizzato.

La guida accompagnata può essere svolta a condizione che sia stata rilasciata apposita autorizzazione dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (uno speciale "foglio rosa") e che il minore sia accompagnato da un conducente titolare di patente di categoria B o superiore da almeno dieci anni.

Durante la guida accompagnata sul veicolo non può prendere posto altra persona oltre a quella che funge da accompagnatore e il veicolo deve essere munito di un apposito contrassegno recante le lettere alfabetiche "GA".

Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti ha predisposto un regolamento che entrerà in vigore il 21 aprile 2012.

Per l'avvio del procedimento, destinato a concludersi con il rilascio dell'autorizzazione alla guida accompagnata, è previsto che la domanda sia presentata ad un Ufficio della motorizzazione a firma del minore nonché del genitore o del legale rappresentante (come prescritto dall'art. 115, comma 1-bis), corredata dalla ricevuta di pagamento delle prescritte tariffe relative all'imposta di bollo ed ai diritti di motorizzazione.

Con riferimento al certificato medico attestante la sussistenza dei requisiti psico-fisici (di regola da presupporre essendo il minore già titolare di patente), si sottolinea che ne è prevista la presentazione solo nel caso in cui l'autorizzazione sia richiesta da minore mutilato o minorato che ha necessità di installare dispositivi di adattamento sull'autoveicolo.

L'Ufficio, effettuate le predette verifiche, rilascia una ricevuta di presentazione dell'istanza conforme al modello di cui all'allegato 3, che consente al minore di iscriversi al corso di formazione propedeutico alla guida accompagnata. Al termine del corso di formazione l'autoscuola, ovvero il centro di istruzione automobilistica, rilascia al minore un attestato di frequenza da presentarsi all'ufficio della motorizzazione, unitamente agli originali dei fogli del libretto delle lezioni di guida.

L'autorizzazione è rilasciata dall'Ufficio della motorizzazione presso il quale era stata presentata l'istanza.

Sull'autorizzazione vengono annotati i nominativi degli accompagnatori designati, il cui limite è stabilito in tre persone, al fine di essere puntualmente riconoscibili dagli agenti accertatori durante le esercitazioni alla guida ▶

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

- accompagnata del minore. E' fatta salva la possibilità di procedere alla sostituzione di uno o più accompagnatori già designati richiedendo all'Ufficio della motorizzazione un duplicato dell'autorizzazione che annoti i nuovi nominativi. E' altresì previsto che il minore, ormai titolare di autorizzazione, possa esercitarsi alla guida anche accompagnato da un istruttore autorizzato ed abilitato. In tal caso è fatto preciso obbligo di provvedere all'iscrizione dell'allievo nei registri di iscrizione dell'autoscuola o del centro di istruzione automobilistica.

Le disposizioni regolamentari prescrivono che gli accompagnatori debbano avere età non superiore a sessanta anni ed essere titolari di patente di categoria B o superiore, da almeno dieci anni, escludendo espressamente l'ipotesi che lo stesso possa essere titolare di patente speciale, la quale evidentemente richiederebbe adattamenti sul veicolo.

La guida

L'iter procedimentale prevede quindi due distinti momenti nella guida di veicoli da parte dei diciassetenni:

- da parte del minore titolare della ricevuta per effettuare le esercitazioni, di cui al corso obbligatorio, propedeutiche al conseguimento della vera e propria autorizzazione, accompagnato da un istruttore autorizzato ed abilitato presso un autoscuola ovvero presso un centro di istruzione automobilistica;
- da parte del minore titolare di autorizzazione durante la "guida accompagnata", con la presenza di uno degli accompagnatori indicati in autorizzazione ovvero da un istruttore autorizzato ed abilitato qualora allievo sia

registrato nei registri di iscrizione dell'autoscuola o del centro di istruzione automobilistica.

Secondo il regolamentare, quando il legislatore ha fatto riferimento al minore autorizzato ha inteso riferirsi al minore in tutte le fasi del procedimento che porta al rilascio della suddetta autorizzazione alla guida accompagnata: pertanto prescrizioni puntualmente riferite, nel corpo dei commi da 1-bis a 1-septies, al minore autorizzato sono state estese anche al minore titolare di ricevuta, prodromica al rilascio dell'autorizzazione stessa.

Procedimento sanzionatorio

Diversamente da quanto accade per le altre esercitazioni finalizzate al conseguimento della patente di cat. B, si applicano le limitazioni di potenza e di velocità previste dall'art. 117, commi 2 e 2-bis, del codice della strada sia agli allievi in guida accompagnata, sia ai minorenni titolari della ricevuta per effettuare le esercitazioni. In caso di violazione si applicano le sanzioni previste dall'art. 117, comma quinto, citato codice

Al di là delle ipotesi sanzionatorie di cui all'art. 122 sempre del codice della strada, che trovano applicazione per le violazioni per le quali non sia prevista una diversa sanzione dalla nuova norma, il conducente autorizzato ad effettuare l'esercitazione di cui sopra che, durante la stessa, commette violazioni gravi per le quali è prevista la sanzione amministrativa accessoria della sospensione o della revoca della patente, è soggetto alla sanzione amministrativa accessoria della revoca dell'au-

torizzazione alla guida accompagnata, con il divieto di conseguire una nuova.

A tal fine, si applica la procedura prevista dall'art. 219 del codice della strada con l'obbligo per l'agente accertatore di dare immediata comunicazione al prefetto del luogo in cui la violazione è stata commessa per l'adozione del provvedimento di revoca dell'autorizzazione amministrativa. Quest'ultimo è inviato anche al competente Ufficio del DTT per gli adempimenti di propria competenza. L'autorizzazione, perciò, non deve essere ritirata nell'immediatezza dell'accertamento della violazione ma dovrà essere consegnata dal conducente al momento dell'esecuzione del provvedimento di revoca.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 122, comma settimo, è prevista la responsabilità solidale dell'accompagnatore per il pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie per tutte le violazioni commesse dal conducente autorizzato durante l'effettuazione delle esercitazioni di guida di trattasi. Tale responsabilità solidale, che si aggiunge a quella del genitore o di chi esercita l'autorità parentale o del tutore del conducente minorenni, impone la necessità di contestazione immediata della violazione anche alla persona che funge da istruttore. Per tutte le violazioni commesse quindi dal conducente autorizzato durante l'effettuazione delle esercitazioni di guida, la novella riconosce comunque alla figura dell'accompagnatore la responsabilità del pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie in solido con il genitore o con chi esercita l'autorità parentale o con il tutore del conducente minorenni autorizzato ■



CAMPER

MAGAZINE



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

**Camper
Magazine**
va in onda



SKY

• DIFFUSIONE SATELLITARE
IN CHIARO

SAT 8
can. 859

MEDITERRANEO SAT
can. 842

MOTORI TV
can. 884

TELECOLORE
can. 849

STUDIO 100 SAT
can. 925

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

• DIFFUSIONE
DIGITALE TERRESTRE

• CAMPANIA
TELEVOMERO
MERCOLEDÌ ORE 23.30
REPLICA SABATO ORE 7.00

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

TELECOLORE SALERNO

TELE PRIMA CASERTA
MARTEDÌ ORE 22.30
REPLICA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO
LUNEDÌ ORE 18.30; REPLICA
DOMENICA ORE 00.07

PRIMATIVVU AVELLINO
SABATO 22.30
DOMENICA 19.00

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

MOLISE
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 CIRCOLO ITALIA 7)

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

Viesa Holiday III: tutto costruito in Italia

Esternamente il nuovo Holiday III ricorda il suo famoso predecessore. Ma partendo dalla scocca cambiano le prestazioni aerodinamiche, migliora la silenziosità e diminuisce il peso di circa il 10%.

“La scocca – racconta il general manager di Vigia Viesa Italy, Alejandro Jacquet - è stata modificata nel design per adattarsi alla perfezione alle esigenze specifiche delle autocaravan. I modelli precedenti, infatti, erano nati sulla scia della nostra lunga esperienza nel settore dei veicoli industriali. Il successo di Viesa Holiday nel mondo dei camper ci ha spinto a realizzare studi aerodinamici specifici che tenessero conto della posizione di installazione più centrale rispetto alla cabina di un camion, delle turbolenze create dalla mansarda e dagli oblò. Il nuovo profilo della scocca riduce la resistenza aerodinamica, il rumore dovuto agli attriti e il risucchio di aria dall'interno durante la marcia”.

Oltre alla forma, cambia anche la sostanza. Il nuovo Holiday III è costruito interamente con componenti “made in Italy” (eccezion fatta per lo speciale filtro brevettato da Colven e costituito da un intreccio di filamenti di tre tipi diversi di legno) e assemblato nello stabilimento di Montemurlo dalla neonata azienda Ital Colven, società del Gruppo argentino Colven.

“Siamo partiti all'inizio di febbraio con la produzione di Holiday III, un po' in ritardo rispetto alle nostre previsioni, ma volevamo essere certi di lanciare sul mercato un prodotto affidabile e collaudato – continua Alejandro Jacquet - Il prezzo al pubblico è appena superiore a quello della versione Holiday II e proposto con la stessa strategia di prezzo imposto che ci ha premiato fino ad oggi: 1600 euro, Iva e installazione di base incluse, in qualsiasi centro di vendita e assistenza, da nord a sud Italia. A marzo il prodotto sarà già disponibile nei centri autorizzati italiani e su alcuni mercati europei come Germania, Spagna, Portogallo, Lituania, Slovenia. Entro aprile dovremo essere a regime per rifornire la rete vendita anche del resto d'Europa”.

Ma cosa cambia in questa nuova versione di Viesa holiday III ?



Tante sono le novità in termini di componentistica e soluzioni tecniche. Cambia il disegno della vasca che ora alloggia internamente le nuove pompe centrifughe caratterizzate da una tecnologia moderna: più silenziose e con vibrazioni ridotte al minimo. Grazie a questa collocazione, le pompe non hanno più necessità di tubazioni esterne di collegamento al circuito, pertanto sono stati eliminati dei componenti extra e ridotti i rischi di problematiche. Inoltre, le nuove pompe hanno motori privi di componenti soggetti a usura e non hanno parti a rischio di infiltrazione d'acqua. In caso di calcare, le pompe possono essere smontate, pulite e montate dai centri autorizzati senza necessità di sostituzione. Migliora anche l'accessibilità dei filtri, ora inseriti nella parte superiore del serbatoio e facilmente rimovibili, con un chiaro vantaggio in termini di tempi e costi di manutenzione. Il nuovo serbatoio contiene, poi, un'area disegnata specificamente per contenere il sensore galleggiante che segnala di livello dell'acqua. In questo modo il sensore è in una posizione centrale e meno soggetta alle oscillazioni. Nella versione precedente, infatti, i movimenti sul camper in sosta, senza piedini stabilizzatori abbassati, provocavano, talvolta, un leggero ticchettio. Nuovo è anche tutto il cablaggio che ora si avvantaggia di connettori stagni. Non cambia invece l'elettronica di comando che propone le stesse caratteristiche già collaudate su Holiday II. In particolare la centralina elettronica con display a LCD che regola tutte le funzioni del condizionatore ed è comandabile anche tramite il telecomando di serie. Il sistema è in grado

di monitorare la carica della batteria e disattivarsi automaticamente in caso di basso voltaggio (10,5V) per impedire danni agli accumulatori. Le protezioni di sicurezza sono molteplici e intervengono in caso di mancanza d'acqua (segnale acustico e auto spegnimento della pompa), di inversione di polarità o di anomalie nel funzionamento di alcuni componenti.

Le velocità di ventilazione sono venticinque ed esiste la possibilità di programmare l'accensione e lo spegnimento grazie al timer o di attivare la funzione sola ventilazione (con il disinserimento della pompa). Progettato per rinfrescare un ambiente non superiore agli 8 metri lineari e con al massimo 4 persone a bordo, Holiday III funziona a 12 Volt e si applica al posto di un oblò standard (40 x 40 cm) o midi (50 x 70 cm) al centro della cellula abitativa. Si collega direttamente all'impianto idrico del veicolo. La diffusione dell'aria filtrata e rinfrescata avviene tramite 4 diffusori orientabili e indipendenti integrati nella copertura in abs applicata al foro dell'oblò. Questa dispone anche di un'elegante cornice esterna che può ospitare quattro faretti integrati (optional).

Dati Tecnici

Consumo di corrente (12 Volt):
Minimo - 1,3 Ah - 15,6 Watt / ora
Massimo - 5,8 Ah - 69,6 Watt / ora
Consumo di acqua: 0,5 a 1,5 litri / ora
Peso: 19 Kg
Dimensione: Altezza: 21 cm.
Lunghezza: 83 cm.
Larghezza: 75 cm.
Portata d'aria: Massima 19 metri cubi
minuto

Online Mobil: Il pacchetto multimediale di Eura Mobil

Eura Mobil entra nel mondo della multimedialità, e con un nuovo pacchetto di accessori trasforma il veicolo in una sala cinematografica sempre collegata ad internet. L'impiego intelligente delle nuove tecnologie telematiche e informatiche mette a disposizione dei passeggeri una varietà di servizi superiore perfino a quella dei media elettronici a casa.

Tablet-PC e smartphone assumono, ora, svariati ruoli e si trasformano in navigatore, tablet-PC, telefono cellulare, comando per il TV-box, schermo mobile per consultare ricette, e-book e tanto altro...

Nel motorhome le funzioni e i servizi dedicati all'auto, quelli di tipo residenziale e dedicati alla mobilità convergono, per diventare una cosa sola. E su Online Mobil si aggiungono anche i nuovi sistemi di intrattenimento che includono la riproduzione di film su maxi schermo e un moderno impianto acustico. Tutti questi servizi sono interconnessi tra loro in un ambiente ristretto: l'abitacolo del motorhome.

Su Online Mobil, l'integrazione del tablet-PC prevede diverse basi di suppor-



to dotate di stazioni di ricarica e posizionate in zone strategiche, come il cruscotto (per la navigazione), il tavolo della dinette (per e-book e funzionalità tablet-PC), la cucina (per la lettura della ricette) e in camera da letto (per controllare il sistema audio-visivo). Un moderno impianto satellitare abbinato alle nuove funzionalità WLAN delle aree di sosta europee, permette di sfruttare contemporaneamente la telefonia internet e la comunicazione online. In combinazione con il tablet-PC, il TV-box controlla le funzionalità televisive, incluso il download e la riproduzione dei files multimedia-

li di iTunes. L'impianto audio di qualità "hifi" con sistema "surround" soddisfa anche gli ascoltatori più esigenti. Le emozioni della visione cinematografica diventano realtà, grazie al videoproiettore a LED che proietta immagini brillanti su uno schermo da 120 x 80 cm installato nella camera da letto. Anche il videoproiettore è comandabile tramite tablet-PC e TV-box. L'offerta multimediale di Eura Mobil costa 9.900 euro per il pacchetto, con tutti i componenti progettati per dialogare e interfacciarsi tra loro.

Sali sui nuovi Graphite con l'iPad o l'iPhone

ChALLENGER è sempre attenta all'innovazione, sia nel campo del caravanning sia nel campo tecnologico. Questa volta per migliorare l'esperienza di navigazione e di valutazione dei prodotti, offre ai possessori di Ipad e Iphone di ultima generazione la possibilità di un viaggio virtuale all'interno dei tre nuovi modelli Graphite grazie a un software particolare e al giroscopio presente nei dispositivi Apple Challenger Genesis 56, Mageo 119 EB e Mageo 139 nella nuovissima versione Graphite Edition, si possono visitare virtualmente sui propri dispositivi Apple di ultima generazione: Ipad e Iphone. È sufficiente collegarsi al link <http://www.trigano-vdl.com/pano/challenger.html> per muoversi all'interno dell'abitacolo dei tre veicoli con sorprendente effetto realistico. Il merito è dell'avanzatissimo giroscopio elettronico inserito nei dispositivi Apple di ultima generazione che permette al tablet o allo smartphone di individuare la propria posizione nello spazio. Grazie a questo sensore di orientamento il moni-

tor dell'Iphone o dell'Ipad seguirà i vostri movimenti come se foste all'interno del mezzo in procinto di scattare una fotografia. Basterà girarsi a destra, a sinistra, in alto o in basso e l'inquadratura si spo-

sterà insieme a voi nell'abitacolo. Una soluzione che riflette ancora una volta il carattere dinamico di un marchio che percorre senza indugi le strade dell'innovazione.



Le centraline CBE sulla gamma PLASY

Anche P.L.A., sulle autocaravan della serie PLASY, monterà gli impianti elettrici completi di cavi, centraline e quadri di distribuzione progettati e prodotti da CBE

I veicoli P.L.A. allestiti con il marchio PLASY della produzione 2012 montano i cablaggi preassemblati prodotti da CBE, innovazione che ha semplificato l'implementazione dell'intero impianto elettrico, da sempre una delle fasi più critiche dell'intero ciclo produttivo. La collaborazione, che coinvolge lo studio e lo sviluppo dell'intero cablaggio, porta a tempi di realizzazione sensibilmente ridotti e

consente al contempo un miglioramento del processo di industrializzazione. I componenti impiegati comprendono i pannelli di comando, i quadri di distribuzione e gli interi cablaggi elettrici prodotti dall'azienda di Trento, nota al grande pubblico soprattutto grazie ai suoi dispositivi elettronici, ma che in realtà vanta una solida esperienza nel campo dei cablaggi preassemblati. L'impianto elettrico di un veicolo ricreazionale assume una notevole rilevanza dal punto di vista della funzionalità e dell'efficienza, ma diviene fondamentale, in tema di sicurezza, quando l'assorbi-



mento delle varie utenze e il dimensionamento della sezione dei cavi e dei fusibili di protezione diventano elementi critici.

CAN: prodotti omologati anche in Nuova Zelanda

Ai vertici del mercato nautico nella produzione di piani di cottura, lavelli, forni ed altri accessori, la bresciana CAN ha recentemente ottenuto l'omologazione in terra neozelandese per i suoi forni e fornelli, sia per quanto riguarda la nautica, sia per i veicoli ricreazionali da campeggio, espandendo così ulteriormente la sua penetrazione all'estero.

L'azienda lombarda, presente nel settore dei veicoli ricreazionali da campeggio in tutta Europa e in parte anche in Oriente, è da tempo apprezzata in Nuova Zelanda da numerosi clienti del settore nautico e del caravanning e ha vinto un prestigioso riconoscimento all'Auckland International Boat Show con il modello LC1710, originale fornello a ribalta contenuto all'interno del lavello. CAN ha fatto il suo ingresso nel mercato dei camper nel 2008 alla fiera di Düsseldorf e fornisce i suoi prodotti a numerosi costruttori e distributori italiani ed europei.

Forte di un ricco catalogo rivolto soprattutto alla fascia medio-alta del mercato, la produzione della casa italiana vede nell'alta qualità e nell'elevata potenza dei bruciatori impiegati un vero valore aggiunto, che gli consente di primeggiare nei confronti della concorrenza. Gran parte del merito deriva dai metodi costruttivi e dai materiali di stretta derivazione nautica, che come è noto esige standard qualitativi di assoluto livello. Tra le caratteristiche di rilievo rientrano i diversi tubi in rame, la migliore qualità delle termocoppie e i



controlli sulla sicurezza, vero punto di forza in casa CAN.

Sono tre i modelli di bruciatore prodotti, dei quali il più potente è da 3000 watt e per capire l'importanza di tale valore è sufficiente ricordare che la

potenza dei bruciatori di tipo domestico è compresa tra 1800 e 2100 Watt. A completamento dell'alto valore qualitativo contribuiscono, oltre all'impiego dell'acciaio inox, i vetri di elevato spessore e le cerniere ultrasistenti.

Aqua Kem Blue di Thetford dopo tanti anni ancora il migliore

L'associazione olandese dei campeggiatori (ANWB) ha commissionato presso un laboratorio di ricerca indipendente una serie di prove su vari additivi chimici per toilette. I test sono stati effettuati per verificare l'odore nel serbatoio simulando il reale utilizzo dei prodotti senza svuotare il serbatoio e senza aggiungere additivi per uno, due, tre e quattro giorni. I risultati sono stati chiari: solo Thetford Aqua Kem Blue continua a mantenere la sua freschezza dopo quattro giorni. Inoltre, i risultati indicano che gli additivi più economici sono meno efficaci e non offrono risultati soddisfacenti. Nei complessi test di laboratorio, sono stati esaminati undici prodotti di sei diverse marche attualmente disponibili sul mercato olandese. Ad ogni modo, i test hanno esaminato anche prodotti di marchi internazionali disponibili in altri paesi, come Thetford e Dometic, rendendo così i risultati dei test validi anche al di fuori del territorio olandese. L'ANWB voleva includere nei test anche quelle soluzioni fatte in casa, composte da un miscuglio di sapone, detersivo e aceto, ma dopo aver consultato i produttori di toilette chimiche, l'ANWB ha deciso di non proseguire nei test con queste soluzioni, dato che sono



da tutti considerate dannose per alcuni componenti della toilette. Inoltre, le soluzioni fatte in casa non soddisfano alcuni requisiti fondamentali, come la riduzione della formazione di gas, la pulizia e la durata del serbatoio. Ma i campeggiatori sono sempre più consapevoli degli effetti dell'uso delle toilette chimiche sull'ambiente e cercano di ridurre la propria impronta ecologica. Ed è per questo che sono state esaminate anche alternative biologiche, così come la possibilità di

usare una dose inferiore di additivi. I risultati indicano che Thetford è il marchio più ecocompatibile in assoluto, grazie soprattutto ad Aqua Kem Green e ad Aqua Kem Natural. Soluzioni economiche, come additivi per toilette economici o dosaggio ridotto, non hanno prodotto risultati soddisfacenti. Ma soprattutto, i test hanno eletto Thetford come il vincitore in assoluto nel mantenere intatta la freschezza della toilette!

Condizionatore a tetto Dometic FreshJet 1100

Di facile installazione grazie al design compatto e un peso di soli 22 kg, è il più piccolo condizionatore da camper sul mercato. Visto il suo scarso ingombro, lascia abbastanza spazio per l'antenna parabolica o un box portapacchi. Il basso spunto di accensione (3A) assicura un avviamento senza problemi, anche in campeggi con bassa protezione del circuito. Funzionamento silenzioso. Accessori comfort: luci a LED integrate, telecomando e bocchette laterali per diffondere l'aria in quattro direzioni. In caso di camper con lunghezza superiore a 5 m, consigliamo di installare due unità - in modo da creare zone diversamente climatizzate all'interno del veicolo.



Concorde crede nel mercato italiano



Concorde, marchio leader nella produzione di motorhome di fascia premium oltre le 6,5 tonnellate si rafforza grazie al nuovo staff dirigenziale che vede Ralf Torresin alla guida del marketing e della comunicazione e al nuovo responsabile per i mercati del sud Europa, Germano Moro, che è stato responsabile per molti anni del mercato italiano presso un costruttore di veicoli ricreazionali di primo piano in Europa. Per illustrare le proprie strategie e medio e lungo termine nel nostro Paese, Concorde ha organizzato a metà marzo un incontro con la stampa italiana. A far da cornice al meeting, il celebre Caravan Park di Sexten, dove oltre al nuovo Charisma III 900 M, vi erano diversi altri veicoli Concorde, ospiti di un raduno monomarca.

Durante l'incontro è stata presentata la versione in italiana del nuovo sito www.concorde.eu, completamente rinnovato nella grafica e nei contenuti e, ora, di facile navigazione, ricco di informazioni e con interazioni sui social media Facebook e Youtube. Proprio a queste celebri piattaforme è stato demandato il compito di promuovere il road show in corso in tutta Europa, durante il quale due veicoli Concorde

girano per il Vecchio Continente per sensibilizzare i turisti sulle vacanze all'aria aperta e mostrare la qualità e il confort dei veicoli Concorde. Molte le tappe anche in Italia del Concorde Charisma III 850L guidato dalla famiglia Bänziger e che toccherà nei mesi di aprile e maggio numerose località del nostro Paese. Per conoscere tutte le tappe basta collagarsi al sito di Concorde e scegliere "Roadshow", oppure andare direttamente al link:

<http://www.concorde.eu/de/roadshow/tour-europa-2012/tour-europa/>
Al centro della strategia di Concorde c'è l'assistenza al cliente, garantita dalla figura di Hans-Gerd Scheidt il quale sarà l'interfaccia tra la Casa costruttrice e i rivenditori per professionalizzarli sempre di più e permettere loro di portare a termine direttamente la maggior parte degli interventi sui veicoli, così da evitare al cliente di doversi recare ad Aschbach.



Project 2000: la barca sul tetto

Il binomio camper e gommone è più diffuso di quel che si pensi ed escludendo coloro che per particolari esigenze ricorrono ad ingombranti semirigidi con carena in vetroresina da trainare su carrello, la scelta della stragrande maggioranza dei camperisti-marinaï ricade sui modelli smontabili, molto più leggeri e comodi da utilizzare, soprattutto se la navigazione che si intende intraprendere è di tipo costiero.

La soluzione di trasportare il battello sgonfio in un gavone o nel garage del camper per montarlo e rigonfiarlo all'occorrenza si rivela però alquanto scomoda e spesso si finisce per utilizzarlo meno del dovuto.

C'è però una valida soluzione, a cui molti camperisti guardano con interesse pur non trovando un valido sistema per metterla in pratica: trasportare il gommone pronto all'uso sul tetto del camper.

La soluzione al problema viene da Project 2000, azienda toscana leader nella produzione di attrezzature e accessori per veicoli ricreazionali, con il Lifting Boat, ovvero un sistema per il carico/scarico e il trasporto di gommoni sul tetto dei veicoli ricreazionali.



Interamente realizzato in alluminio anodizzato, il Lifting Boat, che pesa 24 Kg, consiste in un insieme di rulli, uno dei quali azionato da una coppia di motori elettrici, da installare sul tetto del camper per una facile e sicura movimentazione di qualsiasi natante che abbia una lunghezza massima di 4 metri e un peso contenuto entro gli 80 Kg.

Il funzionamento, grazie ad un pratico radiocomando, è molto semplice e due persone sono in grado di movimentare l'imbarcazione per il carico o lo scarico in tutta sicurezza: è infatti sufficiente

agganciare il gommone alle funi avvolte sul rullo motore e mentre un operatore sul tetto del camper con il radiocomando mette in movimento i motori che solleveranno o abbasseranno il gommone, una seconda persona da terra lo guiderà nel suo movimento di salita o discesa.

Oltre al radiocomando, il Lifting Boat viene fornito completo di due centraline necessarie al suo funzionamento, una per l'alimentazione a 12 Volt e l'altra per il controllo e la gestione del radiocomando.

Il Salone del Camper diventa Internazionale

Nuova denominazione per il Salone del Camper, la fiera di riferimento nazionale del caravanning realizzata grazie alla joint venture tra Fiere di Parma e APC-Associazione Produttori Caravan e Camper, ha ottenuto la qualifica di "Internazionale" a partire dall'edizione 2012 per il rispetto dei requisiti e dei parametri richiesti. Il 22 marzo scorso è stata firmata, infatti, la determinazione dirigenziale da parte della Regione Emilia Romagna.

Il riconoscimento da parte della Regione Emilia Romagna è un risultato molto importante, una ulteriore conferma del carattere internazionale della manifestazione, che già nelle scorse edizioni, aveva ospitato nel proprio spazio espositivo tutti i più importanti players europei ed internazionali del mercato, oltre a quelli italiani. Il Salone del Camper, infatti, è riconosciuto a livello europeo come la seconda manifestazione del settore oltre che per dimensioni anche per numero di visitatori, tanto da essere inserita nel calendario ufficiale della

European Caravan Federation (ECF).

Altra novità di questa terza edizione il sito internet www.salonedelcamper.it, completamente rinnovato nella veste grafica, offre una varietà di sezioni dedicate a informazioni utili sulla manifestazione. Nella sezione "Visitare" tutti i servizi offerti ai visitatori e consigli su parcheggi e aree di sosta. Dato il successo riscontrato nel 2011, anche quest'anno sarà allestita e ampliata l'area per i più piccoli con giochi e divertimenti. Presso la manifestazione anche un'area esterna interamente dedicata ai fedeli amici dell'uomo. Si riconferma l'attenzione per gli animali domestici da parte del settore del caravanning e del turismo en plein air, la modalità di viaggio più adatta per coloro che non vogliono separarsi mai dai propri amici a quattro zampe.

Alle aziende interessate a partecipare è dedicata la sezione "Esporre" da cui è possibile scaricare i moduli da compilare. Esporre i propri prodotti e promuoverli confrontandosi con un target altamente competente è infatti una grande oppor-

tunità per i produttori di veicoli ricreazionali sia italiani che esteri e per i più prestigiosi produttori e distributori di accessori. Ad Espositori Diretti e Rappresentati della manifestazione è inoltre dedicata quest'anno una novità assoluta: la prima edizione del nuovo Salone del Camper Award 2012. Una giuria di esperti valuterà le migliori proposte relative a innovazione e design per i veicoli ricreazionali e decreterà il vincitore nella prima giornata inaugurale.

Presto sarà possibile iscriversi alla newsletter per ricevere tutti gli aggiornamenti sulla manifestazione e sugli eventi collaterali organizzati sul territorio per gli amanti del camper style.

Grande il successo dell'edizione 2011 che ha visto la partecipazione di oltre 120mila visitatori, di cui il 62% di età compresa tra i 35 e i 54 anni e per lo più famiglie, 180 giornalisti accreditati, in uno spazio espositivo di oltre 150.000 mq complessivi, di cui 45.000 mq netti occupati, per un totale di oltre 309 espositori e 640 veicoli ricreazionali.



L'anno titanico di **Belfast** nel nome di Guglielmo Marconi

Belfast



Un verde paese che ci ricorda il grande inventore bolognese, la cui madre era irlandese. Dalla città di Clifden realizzò la storica trasmissione telegrafica verso il Canada il 17 ottobre 1907

Testo di Riccardo e Romina Rolfini

Il catastrofismo, il sempre crescente interesse popolare davanti ad avvenimenti tragici, paurosi e di grande entità, come i naufragi di navi da crociera, cadute di aerei e via piangendo, ha una memoria lunghissima. Prendiamo ad esempio la sciagurata avventura del Titanic, affondato esattamente un secolo fa contro un iceberg al largo della costa americana, con il ben noto bilancio di vittime. Dopo tanto tempo, continuano ad apparire in cinema e tv, revival, filmati, testimonianze. Ed ora, anche in un mega e costosissimo Festival che, per due mesi, caratterizzerà la primavera della capitale dell'Irlanda del Nord, il "TITANIC BELFAST FESTIVAL", da aprile a tutto maggio.

Un'altra occasione per visitare un verde paese ed un grande inventore italiano. Guglielmo MARCONI, di nascita bolognese, per la precisione di Pontecchio di Sasso Marconi, è di origine irlandese. Origini, sentitissime, da parte di madre. Nel suo cuore e per la sua carriera. La madre di Guglielmo, infatti, Annie Jameson, era figlia di Andrew, della dinastia fondatrice del celebre whiskey. A Dublino c'è ancora la storica sede che si può visitare con un interessante giro turistico multimediale, che termina, aromaticamente, in una degustazione, con voti e premi, delle varie tipologie e di originali proposte di cocktail: si possono chiedere anche le ricette.

Risintonizziamoci con Guglielmo che, a Clifden nella selvaggia contea del CONNEMARA, realizzò la storica trasmissione telegrafica. Il primo messaggio commerciale transatlantico partì per raggiungere il Canada il 17 ottobre 1907. La cittadina marittima vale una sosta anche per visitare il nuovo Museo MARCONI, ospitato in centro nel vecchio deposito delle locomotive: Sono aperti da tempo anche il "Marconi site", la Station House Museum, e il "Marconi's Restaurant", sulla Main street, la strada principale.

Con lo stesso nome dedicato all'inventore è stato aperto un ristorante anche a DUBLINO, in Adelaide court. Un ennesimo ricordo marconiano nell'"Isola di smeraldo" è, a Ballycastle, nella Contea di Antrim, dove, nel porto, spicca il monumento dedicato al nostro genio italiano che, nel 1898, trasmise da qui il primo messaggio radio fino a Rathlin Island.

Nel 1910, Guglielmò sposò, in prime nozze, Beatrice O'Brien, nobile discendente del leggendario re guerriero ►



Titanic

► Brian Boru, e passò la luna di miele nel castello di Dromoland, nella contea di Clare. La coppia ebbe tre figli. Marconi si risposò nel '27 con una giovane aristocratica romana, Cristina Bezzi Scali, da cui ebbe la figlia Elettra, cui l'amorevole padre dedicò anche la sua imbarcazione più preziosa. Le strade marconiane portano, naturalmente a Bologna, e in particolare nelle due località a lui dedicate, Sasso e Pontecchio Marconi, ove si visitano il Mausoleo e la bella villa sulla collina, da cui parti il primo segnale di una comunicazione senza fili. Il capitolo marconiano finisce con la deviazione nella Irlanda del Nord, e proprio nella sua capitale BELFAST, da dove l'inventore avrebbe dovuto salpare, esattamente un secolo fa, sul transatlantico "TITANIC", per la sciagurata traversata verso New York. Per fortuna, e per gioco del destino e una serie di impedimenti, Guglielmo rimase a terra e accorse al porto di New York per ricevere i 705 superstiti, salvati grazie alla sua invenzione e precisamente al segnale SOS lanciato via radio dalla nave New York. Intervistato dalla stampa disse «Vale la pena di aver vissuto per aver dato a questa gente la possibilità di essere salvata». I passeggeri sopravvissuti si recarono in corteo sotto

le finestre dell' albergo dove alloggiava Marconi per esprimergli la loro riconoscenza.

Proprio cento anni dopo, nei mesi di aprile e maggio, Belfast festeggia l' "ANNO TITANICO", ricco di celebrazioni, commemorazioni, e mostre dedicate ai cantieri navali e al suo celebre transatlantico, affondato dopo lo scontro con un gigantesco iceberg. La struttura museale assomiglia alla prua della nave che nei suoi sei piani, attraverso nove gallerie esplicative e interattive, offriranno le immagini, i suoni, gli odori e le storie del Titanic, come pure della città e delle persone che lo costruiscono. I visitatori conosceranno così anche la storia del vasto patrimonio industriale e marittimo dell'Irlanda del Nord. Transatlantico "sfigato" a parte, la sola Belfast vale un viaggio per i suoi molteplici volti tra antichi "pub", palazzi storici di gusto vittoriano, e antichi quartieri che conservano memorie celtiche e segni di quella guerra fratricida, di cui la città conserva ancora le tragiche testimonianze. Consigliabile il "Tour dei murales", guidato dai conducenti dei tipici taxi neri.

Altra località che ricorda la drammatica dominazione inglese e la guerra civile irlandese, è la vicina DERRY-LONDON-

DERRY che nel 2013 sarà dichiarata "La città della cultura del Regno Unito" (www.cityofculture2013.com), e quest'anno ricorda soltanto avvenimenti positivi, che culmineranno nel grande "Concerto della Pace" del 21 giugno, in occasione dei Giochi Olimpici di luglio-agosto. Il tutto senza dimenticare la "Festa di Halloween", una delle più grandi di Irlanda.

Una magia naturale dell'Irlanda del Nord si chiama "GIANTS'S CAUSEWAY", spettacolare formazione basaltica sulla Costa di Antrim, dichiarata Patrimonio mondiale Unesco. La leggenda vuole che il gigante irlandese Finn McCool abbia costruito questo cammino, ancora una volta, "Titanico", per raggiungere, macigno dopo macigno, la Scozia, dove viveva il suo altrettanto gigantesco avversario, il gigante scozzese. Per rivivere queste leggende sarà celebrato, il 30 giugno, il più grande evento all'aperto dell'Irlanda del Nord, dedicato al teatro e alle arti, il "Land of Giants".

(www.landofgiants.info).
Info: www.irlanda-travel.com. In Italia l'Ufficio del turismo irlandese è in Piazzale Cantore 4, tel. 0248296060, mail: informazioni@tourismireland.com



Queen's University

Parigi, Chateau de Versailles



A Parigi con Woody Allen fra passato, presente e futuro



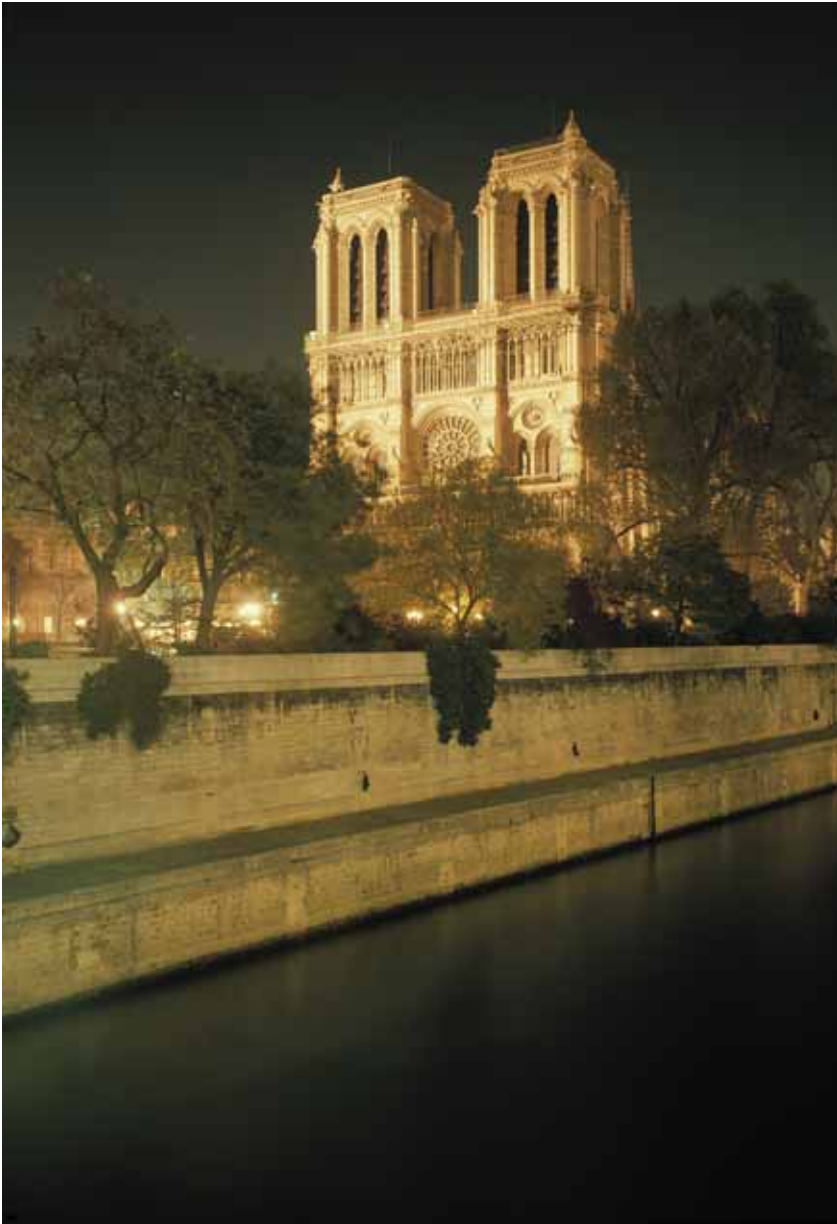
Tutto ciò che attende il viaggiatore nella capitale francese e nel Parco “Disneyland Paris”. Un anno di mostre spettacolari e di favolosi artisti

Testo di Riccardo e Romina Rolfini - Foto Atout France

Parigi - “Midnight in Paris”, il film gran successo di Woody Allen che ha conquistato l’Oscar 2012 per la migliore sceneggiatura originale, l’ho già visto e goduto tre volte. Parigi, invece, la conosco personalmente da oltre mezzo secolo. Nella Ville-Lumière arrivai da Ferrara per la prima volta in “Vespa” con mio fratello, per preparare il primo esame di Lingua francese all’Università. Furono lezioni favolose, che dalla Cité Universitaire fuori Porte d’Italie, traci-marono subito nel cuore della “Ville lumière” sulle rive prima “gauche” poi “Droite” della Senna. Come il regista americano innamorato di Parigi nel suo ultimo film, in circolazione attualmente in 140 sale cinematografiche italiane, anche il vostro studente in Vespa ha fischiettato per un mese la famosa canzone di Cole Porter “I love Paris”, girovagando fra le brasseries più fasciose della capitale, perfette per un pranzo o una cena a base di “bloc de foie gras”, “plateau de fromages du terroir” e vini della Borgogna, del Bordolese o dello Champagne. Tutto materiale che il nostro Woody Allen poteva offrire ai suoi protagonisti di “Midnight in Paris”, ma che il vostro studente in vespa ha potuto degustare qualche decennio più tardi.

Parigi continua a far sognare con i suoi Champs Elysées popolati da camminatori indefessi, “flaneurs” (perditempo) impegnati a salire o scendere di negozio in negozio, consumatori di “brasseries” di ogni tipo, compresa quella lussuosa sui Campi Elisi, monumento storico aperta dalle 8 alle 2 (nel senso di ora di colazione e di quella da letto). Come nel suo film, l’americano Gil di Woody entra con rispetto da “Fouquet’s” e qui incontra lo scrittore George Simenon, gli artisti Orson Welles e Joséphine Baker, ma continua a ordinare il risotto come piace a a Robert Hossein poi i ravioli di astice di cui è innamorato Jean Todt, l’ex “mago della Ferrari”.

Parigi non è soltanto sogno o romanticismo, gastronomia e gioia di vivere. Parigi è cultura, ed ecco le novità 2012 nei suoi musei. Al Louvre, uno dei massimi templi della cultura mondiale, fino al 25 giugno, strepitoso omaggio a Leonardo da Vinci, di cui sarà esposto il suo ultimo capolavoro, la “Sant’Anna con Vergine e Bambino”. La rassegna leonardesca presenta anche schizzi, disegni, studi ed altri dipinti del massi- ►

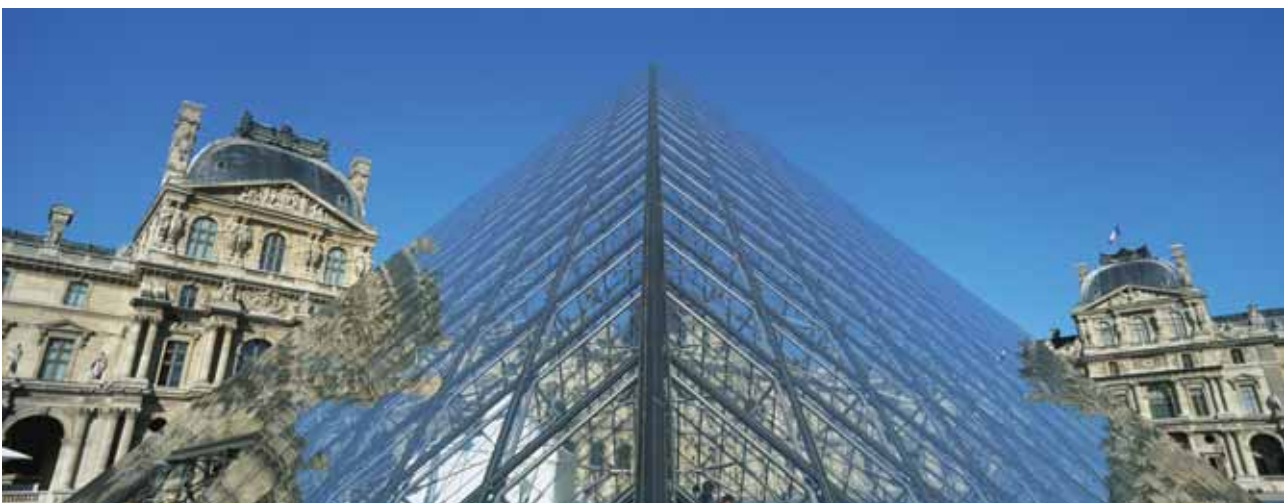


Parigi, Cattedrale di Notre-Dame



► mo pittore e di suoi allievi, compresa la fantomatica "Gioconda gemella", ultima scoperta del museo Prado di Madrid. Accanto ai Leonardo, anche opere del '500 e di Delacroix, Degas e Max Ernst, che hanno reso omaggio al genio di Vinci. Il tutto nella Hall Napoléon.

Reso omaggio al supremo artista italiano, i visitatori di Parigi meno tradizionali e più fantasiosi potranno aggirarsi nel nuovo Museo del "Quay (corso) Branly", per seguire le "Exibitions: l'invenzione del selvaggio: storie di uomini,



Parigi, Museo del Louvre



Parigi, Ile de Saint Louis e Cattedrale di Notre-Dame

donne e bambini provenienti da Africa, Asia, Oceania e America, esposti in circhi, fiere, zoo, dal 16° al 20° secolo". Aperto fino al 3 giugno. Inevitabile il passaggio artistico più tradizionale: al Museo d'Orsay, tempio degli "Impressionisti", si esibiscono, fino al 1° luglio, i "Nus di Edgar Degas", i più affascinanti "Nudi" provenienti dai più importanti musei del mondo. Imperdibile!

Non poteva mancare un curioso omaggio alla cucina mondiale, ed eccoci, al Museo di arti asiatiche "Guimet",

davanti ad un centinaio di oggetti delle cucine orientali, molti a noi sconosciuti. Louis Vuitton e Marc Jacobs sono invece i protagonisti, al Museo delle arti decorative dal 9 marzo al 16 settembre, della cavalcata nella moda, fra storia e innovazione. I più giovani, invece, sono attesi, fino al 2 settembre, nello stesso Museo, da "Le storie di Babar", mostra insolita per celebrare gli 80 anni dell'elefantino più famoso. La musica, invece, la fa da padrone al Museo dell'Orangerie, che dedica al musicista Debussy una rassegna collegata alla

famosa serie delle Ninfee del pittore Monet. Fino all'11 giugno si possono ammirare le passioni artistiche del musicista francese: dipinti, disegni e fotografie.

Dal 20 aprile al 20 agosto, l'ultimo invito artistico parigino è grandemente esotico e porterà i visitatori al Palais del Tokyo, che riaprirà a metà aprile dopo un grandioso ampliamento (da ottomila a 22.000 metri quadri espositivi), realizzato giusto in tempo per ospitare la Triennale d'arte contemporanea, fino al 20 agosto.



Parigi - Montmartre

► Nel regno di Topolino

Tutt'attorno alla capitale francese, decine di richiami piccoli e grandi, dalla Reggia di Versailles ai borghi e sobborghi resi indimenticabili da romanzi e film. Ma ci sono anche le strabilianti novità fanta-tecnologiche che richiamano annualmente milioni di visitatori da tutto il mondo. Fra le altre, parliamo, qui, del regno dell'"isola che non c'è".

A Parigi basta un biglietto della RER-linea A, destinazione Marne La Vallée, per entrare, senza incantesimi, nel mondo della fantasia pura e nei sogni senza tempo. Per tutti i "Peterpan" del globo, l'isola che non c'è si chiama "Disneyland Paris" che, proprio quest'anno, per la precisione il 12 aprile, festeggia i suoi primi Vent'anni. Al suo quinto compleanno, ha trasformato il Castello della bella addormentata in una torta gigante. Per il suo decennale ha addirittura aperto il parco attiguo "Walt Disney Studios", dedicato al cinema. Ora prepara una festa lunga tutto un anno che prenderà il via, il primo aprile, tra strabilianti suoni e luci con lo spettacolo notturno "Disney Dream", in un turbinio di effetti speciali e fontane musicali, o con la nuova parata "La magie Disney", dove i personaggi di favole e fumetti indosseranno l'abito più magico. Sarà possibile anche abbracciare dal vivo il festeggiato Mickey che vi attende nel suo speciale camerino con abiti di scena ed oggetti con le orecchie. Il tutto senza svelare gli appuntamenti ancora "top-secret" (top come topolino).

E per dormire si può scegliere tra l'economico "far west" dell'Hotel Cheyenne, magari accolti da un comodissimo "pagliericcio" in una finta prigione, e il lussuoso e incantato "Disneyland Hotel" con vista e accesso diretto al parco, oppure gli altri alberghi a tema a pochi passi dai due parchi.

Anche la gastronomia è una magica favola: a Disneyland si può scegliere l'"Auberge de Cendrillon", dove gustare le scarpette di cioccolata di Cenerentola o la zuppa fatta con la sua zucca, oppure, al "Walt Disney Studios Park" trasformarsi in attore e pranzare direttamente sul set all'"En Coullisse Restaurant" senza dimenticare le cucine da tutto il mondo o gli spuntini veloci magari seduti in un fast food anni '50 o in un saloon. ■

Info: Atout France, Ente del turismo francese in Italia, Via Tiziano 32, Milano 20145 - Tel. 02 5848657 / 02 58486212; www.franceguide.com



Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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

Praça da Figueira



Lisbona: un saliscendi di felicità



Panorami movimentati, piazze ariose e monumentali, colline ripide, splendidi “mirador” sul Tago, e il mitico electrico 28 per esplorare la capitale più occidentale d'Europa

Testo di Franca Dell'Arciprete Scotti
Foto di Franca Dell'Arciprete Scotti e dell'Ente del Turismo Portoghese

Non è facile spiegare la gioia di vivere che ispira Lisbona in ogni stagione. Solo chi ha sperimentato i suoi panorami movimentati, le salite spericolate in cima alle colline, le discese a perdifiato verso il fiume, con il cuore in gola soprattutto se si guida una macchina, e lo sferragliare dei suoi pittoreschi electricos, può capire fino in fondo il piacere di una passeggiata in questa capitale sull'Atlantico.

La capitale più occidentale d'Europa, tutta protesa come la sua piccola nazione verso l'ampiezza dell'orizzonte oceanico, su cui un tempo veleggiavano caravelle e galeoni. Lisbona non sembra rimpiangere il suo glorioso passato, ma sorridere in un eterno presente in cui si ricomincia ogni giorno da capo. Sono finiti i tempi dell'impero commerciale portoghese, quando il cruzero era la moneta più importante del mondo e tesori arrivavano in quantità inverosimile dal Brasile, dal cuore dell'Africa, dalle coste dell'India e dell'Indonesia, o da quelle piccole oasi fondamentali per il commercio piantate nel cuore di sterminati continenti, come Goa oppure Macao.

E' finito anche il tempo in cui i marinai portoghesi preparati nella scuola marinara di Sagres, sulla punta estrema della nazione rivolta all'Atlantico, un promontorio spazzato dai venti, erano imbattibili nel governare marosi e tempeste, aiutati dagli strumenti nautici inventati proprio qui. Merito della lungimiranza e della passione del grande Henrique il Navigatore, che nei primi cinquant'anni del 1400 visse qui insieme a cartografi, geografi, astronomi e comandanti di navi. Un passato grandioso, quindi, che già cominciava ad appannarsi quando Lisbona visse la più terribile delle sue tragedie: un giorno di novembre del 1755 un terribile terremoto la rase praticamente al suolo, un terremoto tanto grave da far vacillare perfino le convinzioni più ottimistiche dei filosofi illuministi.

Eppure da quelle macerie Lisbona risorse più bella e più razionale di prima: il marchese di Pombal, che oggi domina con la sua statua imponente la bellissima piazza dove si conclude l'Avenida de Libertade, definì un piano di ricostruzione di grande respiro. Per apprezzarlo fino in fondo si può partire da praca do Comercio, la grande spianata che si affaccia sul Tago, dominata dal grandioso arco di trionfo dedicato alla ►



Lisbona, Mirador Portas do Sol

► Gloria che incorona Valore e Genio. Da lì una comoda passeggiata porta attraverso le strade parallele dedicate ai nomi degli artigiani, orafi, argentieri, calzolai, vivaci, animate e piene di ristoranti, fino alla piazza Dom Pedro IV, detta il Rossio, cuore della Lisbona moderna. E' questa la Baixa pombalina, il quartiere nuovo costruito nel secondo '700. Per ammirare meglio l'imponenza degli edifici, il gioco geometrico bianco e nero dei marciapiedi, i pittoreschi abbaini sullo sfondo delle colline che si alzano alle spalle, bisogna assolutamente salire sull'Elevador Santa Justa. E' l'ascensore alto 32 m costruito nel 1901 con una monumentale struttura in ferro da un ingegnere allievo di Eiffel. Dal belvedere in alto tra i ghirigori liberty si apre il panorama animato di Lisbona aperta sull'estuario del Tago che, più che mai dall'alto, sembra davvero un mare, il Mar de Palha, come lo chiamano qui per i riflessi dorati del tramonto. I belvedere di Lisbona, o miradouros, sono tanti, e tutti pittoreschi, da quello silenzioso e appartato, il più alto di tutti, di nostra Signora del Monte a quello affascinante e mondano di largo Portas do Sol, a quello romanticissimo di Santa Luzia, che tra buganvillee viola, azulejos azzurri e vigne rampicanti sembra studiata apposta per far sbocciare giovani amori. Siamo qui in uno dei quartieri più

famosi di Lisbona, l'Alfama, popolare e colorato, arrampicato alle falde del castello di San Giorgio, e scampato al terremoto del 1755. Per questo conserva tutte le tracce del passato, da qualche resto romano a frammenti di bastioni visigoti, a fontane del periodo arabo. Lisbona infatti, come gran parte del Portogallo, ha conosciuto la presenza di tutti i popoli e solo nel 1147 diventò definitivamente cristiana con il re Afonso. Piena di chiese che, soprattutto all'interno, rivelano lo sfarzo di splendide talhe dorate, altari barocchi grondanti intagli in oro, è una capitale che esprime tutti gli stili, dal gotico solenne

della Cattedrale, alle potenti arcate cieche del mausoleo del Carmo, intelligentemente conservato nella sua struttura semidistrutta per dimostrarne l'imponenza, dagli incredibili decoratissimi portali manuelini del monastero di San Geronimo, fino all'eleganza floreale dei palazzi liberty che percorrono le grandi Avenidas.

E sono tanti anche i centri di Lisbona, piazze vivaci intorno a cui si aggregano i vari gruppi di interesse: giovani, intellettuali, artisti di strada. La più famosa è praca Camoes, al centro del quartiere Chiado, tutta raccolta intorno a grandi figure di letterati portoghesi, Camoes ►



Lisbona, latteria



Lisbona, Belem - San Jeronimo



Lisbona, Praca Camoes



Lisbona, Azulejos

► appunto, Ribeiro e il mitico Fernando Pessoa, che, immortalato in una scultura in bronzo, siede meditabondo nel dehors del famoso caffè Brasileira. Lisbona ama queste sculture all'aperto in atteggiamento informale, a cui viene spontaneo avvicinarsi per chiedere un'informazione. Così anche le piazzette storiche e la solennità dei monumenti antichi acquistano un tocco ironico e vengono sdrammatizzate da questi strani personaggi silenziosi. Pessoa domina dappertutto, proprio lui che era così solitario e silenzioso, e l'ufficio del turismo di Lisbona può offrire qualche interessante suggerimento per scoprire tutti i luoghi nominati nelle sue opere e assaporare così le sue atmosfere. Lisbona è molto orgogliosa di questo intellettuale che l'ha celebrata, con i suoi numerosi eteronomi, e la sua presenza si può rintracciare proprio nei caffè dove lo scrittore amava sostare, studiare la sua città e scrivere racconti e romanzi: soprattutto il café Martinho da Arcada, in praca do Comercio. Ma i caffè di Lisbona non sono solo luoghi di testimonianze letterarie: sono anche, e a maggior ragione, luoghi di vere delizie, soprattutto se abbinati alle pasticcerie artigianali. Diffusissime dappertutto, alcune meritano assolutamente una visita golosa prima di riprendere l'aereo: la pasticceria Suica che espone i suoi tavolini su due delle piazze più belle di Lisbona, il Rossio e praca da Figueira, la lateria Camponesa, un po' defilata, in rua dos Sapateiros, semplice per una degustazione in piedi, ma arricchita da bellissimi azulejos bianchi e azzurri e soprattutto, imperdibile, la Antiga Confeteria de Belem, vicina al monastero dos Jeronimos, frequentatissima anche nelle sale interne, che sforna almeno 10.000 pasteis al giorno. In realtà le pasteis si trovano dappertutto in città, ma pare che solo qui si trovi la ricetta autentica di questi dolcetti di pasta sfoglia con crema all'uovo spolverizzati di zucchero a velo o cannella, inventati nell'800. Da una grande vetrata si può anche assistere al lavoro di decine di cuoche, ma il segreto dei pasteis rimane ben custodito. Altri segreti gastronomici si nascondono nei negozi e bar che vendono la Ginjinha, il famoso liquore di Lisbona inventato da un frate, che si ottiene facendo macerare le ciliegie amare nell'alcol, oppure nelle numerose botteghe del quartiere Baixa che vendono caffè, tè, di "bacalhau", formaggi, salsicce, prosciutti e prodotti coloniali. E non dimentichiamo che dal 12 al 22

aprile si svolgerà Lisbona Fish & Flavours, una kermesse dedicata ai piatti creativi a base di pesce e frutti di mare. Dieci giorni per esplorare le più fantasiose idee dei grandi chef portoghesi stellati Michelin con musica dal vivo, degustazioni e buon vino. Dieci dei migliori ristoranti di Lisbona saranno aperti notte e giorno, offrendo show-cookings stellati, corsi di cucina, degustazioni di vini e abbinamenti creativi.

Il mitico 28

Il modo migliore per conoscere Lisbona? Salire sull'eléctrico 28, il tram d'altri tempi che attraversa tutta la città. Le coloratissime vetture d'inizio secolo si inerpicano ovunque, imboccando i becos, gli stretti vicoli sui quali si affacciano bougainvillee in fiore, palme, case decorate con azulejos e campanili barocchi.

Partendo da praca do Comércio, il 28 risale la Baixa, il Bairro Alto, quartiere delle tabernas e dei locali più frequentati, il Chiado, zona delle boutique e delle librerie, e l'Alfama, cuore della Lisbona araba e medievale, fino ad arrivare a largo Martim Moniz, attraverso un percorso tanto coinvolgente quanto labirintico. Fra le tappe d'obbligo lungo il percorso del 28, nel quartiere del Chiado il caffè "Brasileira", il miradouro di Santa Luzia nell'Alfama, vera e propria veranda sulla città e sul Tago. E qui all'Alfama, una tappa imperdibile è la sosta in un locale tipico per ascoltare le struggenti melodie del Fado, questo canto malinconico reso famoso nel mondo dalla cantante Amalia Rodrigues, e oggi nominato dall'UNESCO parte immateriale del Patrimonio dell'Umanità ■



Lisbona, Belem - monumento ai navigatori

Informazioni pratiche

Per arrivare, oltre alla compagnia nazionale TAP AIR Portugal, (www.tap-airportugal.it Tel. 02-6762211 e 06-85205200, Call center 848 88 89 10, che collega sia Milano che Roma, molto interessante da Milano Malpensa il collegamento giornaliero con EASYJET, www.easyjet.com, Call center 848 887766

La catena alberghiera Heritage, con i suoi cinque hotel di Lisbona, offre l'opportunità di scegliere di soggiornare in alberghi di design contemporaneo o in boutique hotel estremamente romantici. Nel sito www.heritage.pt che è anche in italiano, si trovano le tariffe e le promozioni speciali previste per il 2012. In particolare, tutti coloro che soggiorneranno almeno due notti negli alberghi Heritage godranno di omaggi particolari, come due biglietti di treno per Cascais, per l'Elevador Glória (la funicolare tipica che collega Avenida da Liberdade al Bairro Alto), per l'Eléctrico 28 oppure l'entrata gratuita in tutti i musei di Lisbona (offerta limitata alla bassa stagione). www.lisbonaturismo.it www.visitlisboa.com

Per informazioni in Italia: ICEP Ufficio Turistico e Commerciale per il Portogallo, Largo Augusto 3, 20122 Milano www.visitportugal.com

Aree di sosta: per trovare tutte le info sulle aree di sosta nella zona di Lisbona www.lisboacamping.com



Pasqua in **Terrasanta**

Gerusalemme dal Monte degli Ulivi



Pellegrino e viaggiatore tra templi, chiese e moschee. La terra delle tre grandi religioni monoteistiche offre un paesaggio mistico, il cui fascino è subito da tutti

La storia è relativa, le date non contano: questa terra c'è sempre stata. Quando, mille anni prima di Cristo, il re David stabilì a Gerusalemme la capitale del suo regno, la città aveva già almeno un millennio di vita alle spalle. Un viaggio pasquale ha in Israele e Palestina il suo scenario quasi obbligato. Si scopre così che il Golgota, il Santo sepolcro, il sudario, la via Dolorosa, il Getsemani, non sono solo luoghi dell'immaginario cristiano, ma hanno un indirizzo, talvolta poco rigoroso da un punto di vista archeologico, ma facilmente riconoscibile. Gerusalemme racchiude tutto questo e non solo questo. Città santa e città contesa che ancora oggi non trova un equilibrio tra le sue mille anime, ma resiste da sempre a guerre e divisioni. La città vecchia, dentro le mura si può visitare in poco tempo. Il centro della Gerusalemme cristiana è la basilica del Santo Sepolcro, la tradizione dice che qui è avvenuta la crocifissione, l'unzione, la sepoltura e la resurrezione di Gesù. Niente di meno. La chiesa ingloba la collina del Golgota ed è gestita in maniera conflittuale dalle diverse confessioni del cristianesimo che si dividono le aree in base allo status quo del 1852. Usciti dalla basilica si percorre la via Dolorosa con le stazioni della via crucis.

Il Muro del pianto, luogo sacro dell'ebraismo è a poche centinaia di metri da qui, e così anche la Spianata delle Moschee, dove secondo l'Islam, Maometto ascese al cielo.

Un paesaggio mistico, il cui fascino è subito da chiunque, ma è spesso deturpato dagli integralismi che ne rivendicano con violenza un'assurda purezza. Fuori dalle mura della Città vecchia sorgono altri luoghi simbolo per la tradizione cristiana: il Monte degli Ulivi, il giardino del Getsemani, il Cenacolo, luogo dell'ultima cena. In una chiesa ortodossa alle pendici del Monte degli Ulivi è ospitata la cosiddetta tomba di Maria, mentre la chiesa Ein Karein ci ricorda la nascita di Giovanni, Battista.

Info

Per raggiungere la città dall'aeroporto, circa 50 km, si può prendere il bus 947 (40 minuti, corse ogni mezz'ora, euro 4). Il taxi costa invece più di 50 euro. Una soluzione pratica è prendere il taxi collettivo, lo sherut, circa 10 euro. Questo mezzo utilissimo anche per spostarsi da una città all'altra: per esempio il viaggio da Gerusalemme a Tel Aviv costa 15 euro.



Muro del pianto



Chiesa della Natività di Betlemme



Gerusalemme

► Ma la Terrasanta non è solo Gerusalemme, i luoghi cristiani in Israele sono tantissimi: segni e testimonianze bibliche sono presenti soprattutto in Galilea. A Nazareth ci sono le rovine del villaggio in cui Gesù trascorse la sua infanzia, a Tiberiade sorge il lago dove secondo il Vangelo, Cristo camminò sulle acque. Dei percorsi cristiani fa parte anche il Monte delle Beatitudini, scenario del discorso della Montagna.

Ma l'elenco dei luoghi sacri è lunghissimo e chi cerca una lista dettagliata in italiano il consiglio è di visitare il sito del turismo israeliano www.go-israel.it.

Anche al di là del Giordano i luoghi da visitare sulle orme della storia del cristianesimo sono molti. La Giordania è famosa nel mondo per le meraviglie di Petra, per l'incredibile deserto del Wadi Rum, per le sponde magiche del Mar Morto e per la vivacità di Amman, ma c'è dell'altro. La città di Betania, dove si celebrò il battesimo di Cristo (e dove pare visse Giovanni Battista) è una meta di pellegrinaggio popolare da sempre. Il fiume Giordano non è molto rigoglioso, e per tornare indietro alle atmosfere serve molta fantasia. Per ritrovare i percorsi di Mosè si può visitare Madaba, siamo a 35 chilometri da Amman, in una delle città più multiculturali del mondo arabo (i cristiani sono oltre ventimila) ove sorge la chiesa di San Giorgio all'interno della quale c'è lo splendido mosaico bizantino con la mappa di Terrasanta. Ma il luogo più rilevante da un punto di vista biblico (e anche paesaggistico) è il Monte Nebo, a pochi minuti di macchina da Madaba. Da qui Mosè vide la Terra santa, prima di spirare. E il panorama è ancora molto suggestivo: abbraccia il Mar Morto, la Valle del fiume Giordano, Gerico e le lontane colline di Gerusalemme. ■

Betlemme:**la Palestina cristiana**

Alcune mete classiche dei pellegrinaggi, turistici e religiosi, si trovano nella zona amministrata dall'Autonomia palestinese. Questo complica la visita, ma non la pregiudica affatto. Betlemme con la sua Basilica della Natività, sorge a meno di 40, chilometri da Gerusalemme, ma per raggiungerla bisogna valicare il muro costruito dagli israeliani.

Se si viaggia, come ha fatto il sottoscritto, (turista fai da te), il modo migliore di raggiungerla è prendere un taxi da Gerusalemme. Stessa situazione per Gerico, la più antica città del mondo, a 260 metri sotto il livello del mare. Qui, secondo il Vangelo, Cristo dovette resistere alle tentazioni di satana. Da Gerusalemme si può ammirare lo splendido deserto popolato dai beduini.



Santo Sepolcro

Rischi burocratici:**le frontiere ed i passaporti**

In questa parte di mondo così turbolenta occorre preparare il viaggio con qualche accortezza. Per esempio se si arriva all'aeroporto di Tel Aviv è bene chiedere alla polizia di non apporre timbri israeliani sul passaporto. Molti Paesi arabi, infatti, (Egitto e Giordania fanno eccezione), non ammettono l'ingresso a stranieri con timbri israeliani sul passaporto. Tra Israele e Giordania ci sono tre frontiere, la più comoda da valicare è quella più a sud, a Eilat. Meglio fare qualche ora di macchina per raggiungerla, rispetto alle ore di fila assicurate sul Ponte Allenby (45 min. da Gerusalemme).



Betlemme



Getsemani - La chiesa delle Nazioni

Castel Trauttmansdorff - Merano



Un giardino all'italiana, uno stimolo alla fantasia

parte seconda



Continua dal Piemonte alla Lombardia fino all'Alto Adige e dalla Francia alla Svizzera il fantastico viaggio attraverso giardini singolari e unici nel loro genere alla scoperta di flora, fauna e opere di geniali paesaggisti che hanno reso il bello più godibile a tutti

Testo di Wanda Castelnuovo - Foto dai singoli Giardini

Dopo un inverno piacevolmente freddo che ha ben esplicitato le caratteristiche della stagione, è iniziata trionfalmente la primavera con un tripudio di colori e di teneri e variegati verdi; niente di meglio che riprendere il viaggio attraverso il ricco mondo dei giardini italiani e non: angoli di paradiso in cui soffermarsi per trovare quiete e serenità.

Una proposta estremamente intrigante è quella di legare il godimento di una vegetazione ricca e accurata a una rispettosa e ammirata 'intrusione' nella privacy dei suoi 'abitanti': la offre il **Parco del Castello di Grazzano/PC** (www.castellodigrazzanovisconti.it) costruito e ideato tra '800 e '900 di fronte all'ingresso principale dell'imponente Castello del XIV secolo dal duca Giuseppe Visconti di Modrone, padre del celebre regista Luchino che qui ha trascorso parte della propria fanciullezza.

Una voce misteriosa, adescante e melodicamente armoniosa proviene dal rigoglioso, fantasioso ed eclettico giardino all'italiana diviso da un arioso viale in ghiaia in due zone: da una parte statue delle quattro stagioni 'controllano' un'area verde con un roseto di kynensis che inebriano con dolci profumi, oggi sempre più rari, mentre dall'altra una fontana a pianta ottagonale protegge al suo interno un Orfeo in marmo bianco. L'acqua proveniente dal Rio Grazzano è uno dei motivi dominanti il parco che ne riceve vita, frescura e allegro brusio: oltre all'esedra che delimita la vasca barocca dietro al castello, piccoli fossati sussurrano antiche storie accompagnando fino al belvedere che domina la campagna, poi all'incantata Casetta per bimbi fino alle sfingi che introducono al labirinto di tassi. Da non perdere il *Butterfly Heaven (Paradiso delle farfalle)*, spazio in cui la magia di ali luccicanti dà sensazioni fantastiche.

In questa natura riservata e fantasiosa, nella quale il riserbo è garantito da numerose piante - che ormai costituiscono un bosco maturo, raro nel comprensorio piacentino - tra cui fanno bella mostra di sé un platano aceriforme di più di 150 anni, un tiglio di 80, alcuni cedri del Libano e numerosi sempreverdi (pini, cipressi, lecci, tassi e arbusti di mirto e bosso), hanno trovato rassicurante dimora civette, gufi, picchi verdi, picchi rossi, tassi, volpi, ►



Castello di Grazzano/PC

► scoiattoli, picchi muratori, ghiandaie, taccole... È proprio nella loro vita privata che il pubblico accompagnato da biologi e ornitologi esperti (info@noctua.it) andrà a curiosare avvalendosi anche di moderne tecnologie, ma con estremo rispetto e circospezione alla scoperta di nidi, tracce e suoni e degli animali stessi: un'esperienza unica e indimenticabile. Lo straordinario è che l'osservazione può essere sia diurna sia notturna.

Ogni anno si tiene un evento di valenza internazionale, il *Festival dei Gufi* (www.festivaldeigufi.it), nel 2012 alla 3ª edizione il 21, 22 e 23 settembre, con il

gufu e gli altri rapaci protagonisti della festosa tre giorni.

Intrigante la storia di un fantasma dispettoso raffigurato in più statue fedeli al ritratto suggerito da un medium durante una seduta spiritica al duca Giuseppe Visconti: si tratterebbe di Aloisa, moglie di un capitano di Milizia il cui tradimento la fece morire di gelosia, che si aggira dispettosa nel castello e talvolta secondo gli abitanti anche per le vie del borgo e richiede per essere placata che si appendano alla statua posta nel maniero monili e altre vaghezze muliebri.

Dopo questa frizzante esperienza, cerco

sensazioni di maggiore quiete nei pluri-premiati **Giardini di Castel Trauttmansdorff** (www.trauttmansdorff.it) a **Merano** - nel passato luogo di delizia e di riposo per la salute cagionevole della celebre Sissi, imperatrice austriaca, nel cui castello oggi si trova il *Touriseum* (Museo provinciale del Turismo). Inseriti nel percorso culturale europeo *La strada di Sissi*, i Giardini sono incastonati nel versante montano su un dislivello di 104 metri a est della tranquilla città termale dal dolce microclima. Ne consegue una grande varietà di vegetazione: dalla mediterranea a quella alpina. Un vero tripudio della



Castello di Grazzano/PC



Castello di Grazzano/PC - civetta

natura in ogni stagione: ad aprile i 230.000 bulbi di tulipani narcisi e giacinti formano un mare di colori e profumi, a maggio è la volta di rododendri, ortensie, iridi e rose (da non perdere il 24 il battesimo della nuova rosa *Trauttmansdorff*), a giugno della lavanda, d'estate dei girasoli e verso l'autunno di dalie e camelie mentre nel laghetto un centinaio di ninfee ammaliano con il loro fascino misterioso. La sensazione di pace che ogni volta mi rimane costituisce una molla a tornare sicura di provare emozioni nuove.

Numerosi sono i giardini che si affollano nella mia mente come i personaggi con Pirandello per chiedere visibilità e, come già accennato, fornisco qualche esempio dettato da casualità. Considerando che molti proprietari di giardini organizzano iniziative per valorizzare e fare conoscere le loro perle e che ogni città non solo italiana è dotata di uno o più giardini pubblici che si vestono in modi diversi per celebrare eventi o seguire le ricorrenze dell'anno o partecipare a concorsi, c'è da perdersi. Fortunatamente è possibile ritrovare la strada curiosando nei vari siti.

Mi corre tuttavia l'obbligo di raccontare una magnifica esperienza a **Mentone** (www.tourisme-menton.fr), deliziosa cittadina francese (fondata dai Liguri) sul Mediterraneo al confine con l'Italia, in cui sono passata infinite volte senza mai visitarla a fondo come meriterebbero i suoi numerosi e bellissimi giardini con agrumi e piante esotiche ben acclimatate in virtù dell'ottimo microclima quasi subtropicale. Recentemente ho avuto la fortuna di ammirare l'incanto dei **Giardini Biovès** rivestiti per due settimane di giallo e arancione e decorati con gigantesche composizioni dei medesimi colori grazie al paziente lavoro di esperti che ogni anno dispongono uno a uno tonnellate di agrumi durante la *Fête du Citron* (*Festa del Limone*): veramente uno spettacolo mozzafiato che radica nei primi decenni del secolo scorso e ha raggiunto una perfezione artistica straordinaria.

Altro capitolo di grande interesse e fascino sono gli *Orti botanici* alcuni dei quali vantano antiche tradizioni: nati con scopi scientifici, didattici e farmacologici, possono considerarsi veri giardini botanici per la bellezza straordinaria e per quell'aura di scienza e di mistero che emana dai secoli.

Pur avendo ciascuno ha il diritto di essere considerato *primus inter pares*, opto per il **Giardino botanico alpino Paradisia** in Valnontey-Cogne/AO



Castel Trauttmansdorff - Merano - laghetto delle ninfee



La primavera ai Giardini di Sissi - Merano

(www.lovevda.it) con lo splendido sfondo del Gran Paradiso (ben evidenziato dalla foto di Diego Cesare per l'Assessorato al Turismo VdA) - nome che gli deriva dal *Paradisea Liliastrum*, giglio bianco dei prati alpini - fondato nel 1955 a 1700 metri. Più di 1000 specie mondiali montane (alcune rarissime) inserite nei propri *habitat* (riprodotti fedelmente) e con cartellini dal nome latino e italiani. Due i percorsi (il nero e il giallo) da approfondire con guida scritta o walkman che aprono alla scienza, ma nulla tolgono alla poesia inebriante del luogo e in più un'esposizione petrografica, licheni e un variegato giardino delle farfalle.

Merita di essere visitato per la sua singolarità e per il particolare fascino il **Giardino Formale di Villa Ottolenghi**

(www.borgomonterosso.com), sito in Val Bormida sull'altura di Monterosso **vicino ad Acqui Terme (AL)**. Questo fantastico complesso, cui si giunge attraverso un nastro curvilineo immerso nel verde dei vigneti (da cui derivano ottimi vini), nasce dalla sinergia di architetti, scultori, pittori del calibro di Marcello Piacentini, Adolfo Wildt, Arturo Martini, Fortunato Depero, tanto per citarne alcuni che nel 1920 ricevono l'incarico dai Conti Ottolenghi Arturo e Herta von Wedekind zu Horst di costruire una dimora, quasi una 'cittadella della creatività' destinata a vedere nascere e a conservare opere d'arte moderna: infatti gli artisti dimoravano negli appositi Studi durante l'esecuzione dei loro lavori. Il figlio Astolfo porta a termine l'opera iniziata dal mecenati- ►



Giardini Biovès - Mentone

► smo dei genitori che si rivolgono ad Amerigo Tot per il balcone scultura, senza contare il Mausoleo, oggi *Tempio di Herta*, in cui hanno lavorato artisti di vaglia. È l'architetto Pietro Porcinai (1910-1986), precursore dell'architettura del paesaggio, a realizzare il *Giardino Formale*, che termina con una magnifica terrazza panoramica su Acqui Terme, seguendo il progetto "Paradiso Terrestre" che pone in armonico dialogo la natura con i manti di menta profumata e i glicini inebrianti e architetture e sculture come le raffinate e sinuose poltrone girevoli scolpite nel marmo. Splendido anche il suo *Giardino delle Pietre*, primo Giardino giapponese da

lui realizzato. Preciso e meticoloso, Porcinai ha curato arredi e piante: tamerici mediterranee dai fiori rosa, maonia, iperico e astri settembrini lungo il pergolato di glicine. Un'opera eccezionale, recuperata da un ingiusto oblio trentennale, cui lo scorso settembre è stato attribuito un prestigioso premio internazionale come *l'European Heritage Garden Award* nella categoria "Valorizzazione di un giardino storico" consegnato a Vittorio Invernizzi, proprietario e Presidente della Tenuta, che si è occupato in prima persona del restauro. Restano ancora al centro della piscina per le acque piovane il "Tritone" bronzo realizzato da Herta e sempre suo la

"Bagnante" nel patio che ha creato nella mia mente un ponte ideale con uno straordinario, affascinante e appassionato artista, **Joaquín Sorolla** (Valencia 1863 - Cercedilla/Madrid 1923) - poco conosciuto nel nostro Paese, ma in vita famosissimo a livello europeo e americano - a cui Ferrara nel Palazzo dei Diamanti (www.palazzodiamanti.it) dedica fino al 17 giugno 2012 una deliziosa mostra **SOROLLA Giardini di luce** (che andrà all'Alhambra di Granada e poi al Museo Sorolla a Madrid) nella quale analizza la sua particolare propensione, nata durante la sua maturità umana e artistica, verso i giardini come luoghi di intima serenità e riposo.

Orfano di entrambi i genitori ad appena due anni, con la sorella viene allevato da una zia: fortunatamente il suo talento e la sua predisposizione al disegno non passano inosservati e con altrettanta buona sorte è avviato a studi di settore, anzi tanto sboccia il suo talento che viene consigliato di dipingere *en plein air* e grazie a un quadro riceve una borsa di studio che gli permette di andare a Roma dove approfondisce la conoscenza dell'arte classica e rinascimentale. Parigi invece lo fa avvicinare all'impressionismo cui sarà profonda-



Paradisio - Valle D'Aosta

mente legato.

Piano piano acquisisce un suo stile divenendo sempre più famoso per le scene sulla spiaggia e per i ritratti e riceve riconoscimenti grazie alla partecipazione a esposizioni nazionali e internazionali: *Il ritorno dalla pesca* è comprato dallo Stato francese e nel 1900 riceve a Parigi il Gran Prix.

Dal matrimonio con Clotilde García del Castillo, sua ispiratrice, nascono tre figli María Clotilde, Joaquín ed Elena, famiglia cui è legatissimo tanto quanto lo è all'arte del dipingere. Dopo che il figlio ha curato per anni la casa-museo di Madrid, oggi è Blanca Pons-Sorolla, pronipote della primogenita, a conservare la memoria del bisnonno.

La sua fama attraversa l'Oceano e il lavoro procede fecondo e veloce mentre assume anche l'impegno di trasmettere come accademico la propria poetica, ma è in tale situazione che l'artista - magnificamente effigiatosi nell'*Autoritratto* dalla calda e intensa vitalità - maturati i temi di luce, colore e natura sente il bisogno di coltivare un nuovo interesse che gli consenta, pur praticando la sua amatissima pittura e fruendo dei risultati raggiunti, di rimanere solo con la propria intimità e con i propri pensieri trovando quiete nel porto sicuro dei giardini, amore che non lo abbandonerà più.

La permanenza a più riprese in Andalusia lo colpisce per il paesaggio come testimonia *Sierra Nevada in inverno* vibrante di neve e per il carattere determinato della sua gente come la *Ragazza andalusa*, ma sono i patii il suo soggetto ricorrente di cui lascia testimonianze di rara bellezza che trascina occhi, cuore e anima dentro i 'giardini incantati' in cui par di sentire l'allegro bisbiglio dell'acqua che scorre vitale e rassereneante raccomandando di guardare con gioiosa serenità lo scorrere dell'esistenza. Giardini popolati dalla propria famiglia - come il vivace *Saltando la corda* o solitari e rasserenanti nella loro solitudine consolatrice - e giardino proprio costruito sul modello di quelli andalusi facendosi anche arrivare piante e decorazioni dall'Andalusia, giardini attraverso i quali ha lasciato tanta serenità mediata dalla sua pittura solare.

Il mio amore per la natura mi porterebbe a continuare all'infinito questo spensierato percorso allargando il discorso non solo all'Europa, ma anche agli altri continenti: scelgo come conclusione un giardino che nelle intenzioni di chi l'ha ideato è una *summa* di quelli del



Giardino Formale di Villa Ottolenghi



Parco Scherrer - Morcote

mondo: il **Parco Scherrer a Morcote** (www.lugano-tourism.ch) - delizioso borgo che conserva vestigia di un passato medievale glorioso come più grande porto sul lago di Lugano (da cui dista una decina di chilometri) - un giardino 'paradisiaco' dove viaggiare nel tempo e nello spazio.

Sito ai piedi del Monte Arbòstora in una zona dal mite microclima e dai dolci panorami sul Ceresio e sul Varesotto, nasce nel 1930 a opera di Hermann Arthur Scherrer, abbiente commercian-

te di tessuti e appassionato d'arte, che, dopo avere sistemato in anni il pendio, vi fa collocare piante esotiche e orientali osservate durante i suoi viaggi. Oltre a creare due aree, una con lo stile mediterraneo e l'altra asiatico, vi aggiunge riproduzioni in scala ridotta di diversi templi delle due zone (tempio greco, egizio, siamese...): un tripudio di vegetazione, da quella nostrana a quella esotica, che ricorda il mondo. ■

(2, fine)



Sulla **Via Claudia Augusta** la primavera si respira in bici



Quando l'Imperatore Claudio trasformò il sentiero degli Etruschi, Reti e Celti nella prima vera strada attraverso le Alpi, non avrebbe mai immaginato che 2000 anni dopo qualcuno avrebbe percorso la Via Claudia Augusta camminando incontro al sole

Anche voi non vedete l'ora che inizi la stagione della bici? Sul più facile e amato valico alpino per ciclisti e lungo l'itinerario escursionistico a lunga tratta sulle tracce dei Romani la primavera arriva inaspettatamente presto. A sud del Passo Resia la temperatura può già essere piacevole verso febbraio/marzo. Sul Fernpass e sul Passo Resia in aprile la neve è generalmente già scomparsa e, in caso di bisogno, c'è sempre l'apposito servizio navetta. Lungo l'unica strada imperiale attraverso le Alpi, in alcune annate, può anche succedere di poter fare un'ultima battaglia a palle di neve, vivere la primavera in tutte le sue fasi e prendere il sole al mare: e tutto in un unico viaggio.

Quando l'imperatore Claudio trasformò i sentieri degli Etruschi, Reti e Celti nella prima vera strada attraverso le Alpi, non avrebbe mai immaginato che 2000 anni dopo qualcuno avrebbe percorso la Via Claudia Augusta, quell'antica strada ora riportata in vita e immersa nella primavera, camminando incontro al sole. Lungo la strada, realizzata in primo luogo per gli approvvigionamenti militari, Claudio dislocò delle pietre miliari su cui il suo nome veniva celebrato come benefattore dei territori ora collegati al resto del mondo. Sulla strada circolavano naturalmente anche molti mercanti, che trasportavano ostriche fresche, vino retico e olive oltre le Alpi. Oggi sono già 200.000 i ciclisti che hanno percorso la strada romana da Donauwörth, in Baviera, verso Altino, vicino a Venezia, oppure fino a Ostiglia, sul Po: secondo un sondaggio rappresentativo del club ciclistico tedesco (Allgemeiner Deutscher Fahrradclub) è da anni fra i percorsi più amati. La Via Claudia è considerata il coronamento dei percorsi ciclabili europei e, grazie ai servizi navetta sui passi e al comodo bus di recupero, si adatta perfettamente anche alle famiglie e ai pensionati. Per chi non ama stare sul sellino per ore, di nuova realizzazione anche un itinerario escursionistico a lunga tratta sulle tracce dei Romani, che nel 2011 è stata inoltre la promettente new entry di Eurohike, agenzia internazionale di viaggi escursionistici. Niente sonnolenza primaverile? Allora si parte! Chi percorre, a piedi o in bici, la Via Claudia Augusta in primavera o in autunno può godere, nel tratto meridionale, di un clima molto più piacevole che durante l'estate. La varietà ►



► climatica e paesaggistica è il più grande asse nella manica di questa strada tematica attraverso le Alpi. In primavera la strada è letteralmente invasa dai fiori: lo sbocciare della natura nelle Lechauen presso Augsberg, le colline gialle di denti di leone, i primi delicati fiori di montagna in Tirolo, la fioritura dei meleti in Alto Adige e in Trentino, e il Veneto di un verde intenso come non mai... Chi ha fortuna potrebbe imbattersi ancora in una chiazza innevata sul Fernpass o sul Resia, perfetta per le ultime palle di neve dell'inverno, e beccare i primi giorni d'estate sull'Adriatico, che invitano a un bagno di sole. E lungo il percorso, le diverse fasi della primavera in tutta la sua bellezza dai mille colori. Non si può dimenticare, poi, le gioie primaverili della terra: esatto, gli asparagi - in Baviera o a Zambana, nella Valle dell'Adige, il paese degli asparagi. E in più le prime verdure ed erbe fresche, meravigliosamente cucinate dai ristoratori locali. Talvolta anche alla maniera dell'antica Roma. Moltissimi ristoranti lungo il percorso propongono piatti che potrebbero esserci stati ai tempi dei Romani, sfruttando sapientemente i frutti della primavera.

Se state programmando un viaggio in bici o un'escursione a lunga tratta potrebbe essere utile il nuovo servizio Info Clima su www.viaclaudia.org, per sapere dove, quando e quanto caldo fa. Qui potrete leggere se questa primavera le temperature si differenzieranno molto dalla media, e apprendere quando il Fernpass e il Resia saranno liberi dalla neve.

A partire dal primo weekend dopo Pasqua saranno anche offerti itinerari in bici e escursioni a lunga tratta organizzati per vivere i colori della primavera. ■





Puglia Imperiale - Bisceglie - veduta porto



Puglia Imperiale: sulle orme della storia



Nella recente provincia di Barletta Andria Trani, undici comuni legati dal marchio “Puglia Imperiale” esprimono tracce di un passato glorioso immerso in una splendente natura

Testo di Franca Dell’Arciprete Scotti - Foto Archivio Puglia Imperiale

Sapori, riti religiosi, pietre, castelli e cattedrali, pagine di storia che parlano di viaggi e di ritorni. È questo il segreto di un marchio interessante, che lega, con il nome Puglia Imperiale, undici comuni della recente provincia di Barletta Andria Trani.

Qui, dove la Puglia affonda profondamente le radici nella storia e una generosa natura fa da cornice a una cultura millenaria, il “genio del luogo” assume le sembianze di Federico II. I segni della presenza e del ruolo di questo personaggio affascinante, misterioso e di grande valore politico e culturale caratterizzano il paesaggio e l’identità delle comunità locali.

Un’energia particolare sembra scaturire dal paesaggio: luci, ombre, profumi dei fiori, venti tra gli alberi, colori del cielo e dei campi, brezza del mare, invitano a vivere pienamente la vita e abbandonarsi ai piaceri della cultura, del cibo, del calore umano delle genti che abitano queste terre.

Forse anche l’Imperatore subì questo fascino nel passato, quando lui, uomo di sangue tedesco, ma appassionato di cultura italiana, nel 1240 firmò un decreto in cui ordinava la costruzione di un castello situato presso la chiesa (oggi scomparsa) di Sancta Maria de Monte.

Così fu costruito il famoso Castel del Monte, simmetrico e possente, immerso in un nitore geometrico eppure misterioso, splendido edificio riconosciuto nel 1996 dall’UNESCO patrimonio dell’Umanità. Dalle sue imponenti bifore e trifore si può ammirare l’intero territorio, un paesaggio che arriva fino al Gargano.

L’itinerario nella “Puglia imperiale” può cominciare proprio qui, ai piedi delle mura ottagonali del castello, che, anche nelle misure e nelle suddivisioni interne, esprime un potente simbolismo, e nello stesso tempo riflette la fusione di elementi culturali venuti dal nord Europa, dal mondo musulmano e dall’antichità classica.

Impossibile toccare tutti i luoghi più suggestivi della Puglia Imperiale, che si snodano lungo la costa adriatica e nell’entroterra, tra borghi medievali perfettamente conservati, porti conosciuti dai Crociati che si imbarcavano per la Terrasanta, e poi nell’entroterra, nell’altopiano delle Murge.

I tesori di questa terra si chiamano Andria, Barletta, Bisceglie, Canosa, ►



Puglia Imperiale - Trani

- Corato, Margherita di Savoia, Minervino, San Ferdinando, Spinazzola, Trani e Trinitapoli. Tra varietà e uniformità, si può ricono-

scere in loro un'impronta comune. E' questo il motivo del successo del marchio d'area "Puglia Imperiale", che ha già celebrato i 10 anni, studiato con

l'Unione Europea per identificare turisticamente in modo rapido la parte della Puglia tra Gargano e Salento.

Tra tutte le tappe possibili, scegliamo allora Andria, città "fidelis" e amatissima dall'Imperatore, come testimoniano la Porta di S. Andrea, detta anche "Arco di Federico II", e la cripta della maestosa Cattedrale S. Maria Assunta, del XIII secolo, che conserva le spoglie di due delle tre imperatrici, mogli di Federico II.

E poi passiamo a Barletta, la Città della Disfida. La vicenda dei "tredici contro tredici" di cinquecentesca, leggendaria memoria sarebbe derivata da una involontaria leggerezza, ovvero l'accusa di vigliaccheria pronunciata da soldati transalpini ai colleghi italiani in un'osteria, la celebre Cantina della Sfida. Nel successivo, eroico combattimento tra cavalieri fu "lavata" l'offesa e l'audacia italiana mostrata nella Disfida fu sempre vissuta come un germoglio del futuro spirito nazionale. Ecco perché Barletta, orgogliosa di



Puglia Imperiale - Castel del Monte

questo storico fatto d'arme, continua a rievocarlo ogni anno, facendone un evento di grande spettacolarità e grande attrazione turistica. Così come perenne attrazione turistica è il famoso Colosso, statua in bronzo alta poco più di 5 metri, forse della fine del IV secolo, che si innalza sul fianco della Basilica del Santo Sepolcro e rappresenta forse un imperatore romano o un capo militare di alto rango.

Sul mare si innalza anche Trani con la sua celebre Cattedrale, definita dal Lenormant "La regina delle cattedrali di Puglia", massimo simbolo del "romanico". Fu costruita nel periodo normanno svevo, tra i secoli XI e XIII, quando la città raggiunse il massimo fulgore economico-commerciale ed artistico, imponendosi come porto tra i più importanti dell'Adriatico. Non a caso in questo periodo, operò a Trani, alle porte della Cattedrale, lo scultore Barisano da Trani, che lasciò i suoi capolavori anche nelle Cattedrali di Ravello e di Monreale.

Anche a Trani vive il "genius loci" di Federico II. Parla di lui il Castello Svevo, fatto edificare dall'imperatore a breve distanza dalla Cattedrale, in riva al mare, posto strategicamente a vigilare e difendere il porto e il centro abitato. Il nostro itinerario torna così circolarmente a lui, a Federico II, che ha impresso la sua cifra nelle terre della Puglia Imperiale, dove ancora si respira la "memoria" come viaggio nel passato, nella storia e in se stessi. ■

www.pugliaimperiale.com



Puglia Imperiale - Barletta, Statua di Eraclio

Informazioni utili

Una bella occasione per visitare le terre della Puglia Imperiale sarà, tra tutte, la mostra che si svolgerà a Barletta, dal 4 maggio al 19 agosto: "L'Odore della Luce. Il mondo femminile nella pittura dell'Ottocento e del primo Novecento".

Esposta presso le sale della Pinacoteca « Giuseppe De Nittis », Palazzo Marra, sarà una rivisitazione del mondo quotidiano, della natura delle campagne italiane, attraverso gli artisti che, nella seconda metà del 1800 e fino al primo ventennio del 1900, seppero cogliere lo spirito profondamente evocativo ed emozionale della piccola borghesia della provincia italiana. La mostra comprende quattro sezioni tematiche: sentimenti, i lavori del giorno, prati e giardini, confidenze.

Protagoniste quasi sempre le figure femminili, donne raffigurate nelle diverse occasioni della vita, in ogni attimo della quotidianità, inserite nel perimetro familiare, in uno stretto rapporto con la scena campestre, dimora e allo stesso tempo ambiente sociale.

E' qui che gli artisti scoprono, spesso con spontanea sensibilità, i loro momenti più personali ed intimi: l'adolescenza, il lavoro, le ritualità dei sentimenti.

Così, a partire dalle donne, la pittura scopre usi e costumi delle tradizioni locali nella società successiva all'Unità d'Italia. pina-cotecadenittis@comune.barletta.bt.it www.comune.barletta.ba.it

Aree di sosta consigliate: www.spiaggasalento.com www.campingpinetamare.com



Mito, storia, archeologia e tradizioni rurali nel **Cilento**



Bussento, l'oasi

Al “Forno Antico” si educano le nuove generazioni al rispetto della natura. Il dott. Aniello ha avviato una fattoria che propone percorsi e laboratori con obiettivi didattici

Testo e foto di Tania Turnaturi

Il nostro viaggio alla scoperta del Cilento, regione ora aspra ora rigogliosa, attraversata da suggestioni antiche ed eterne bellezze, si snoda con una guida d'eccezione. Il dottor Aniello Cusati, bizzarro e stravagante “Virgilio”, amante appassionato della sua terra, imprenditore lungimirante e illuminato, divulgatore e formatore orientato alle nuove generazioni, ci conduce sulle ali della mitologia e della storia proiettandoci sulla vetta del monte Gelbison o tuffandoci lungo il corso del Bussento fino alla profondità della grotta di Morigerati, invitandoci a rivivere i fasti del sito di Velia vestendo i panni della guida turistica con cappello da buttero e sciarpa rossa al collo per rendersi riconoscibile, o decantandoci i benefici dei suoi portentosi peperoncini sparsi nei cesti a essiccare.

Eclettico ma professionale, da medico consapevole che il farmaco è anche veleno, dispensa consigli sull'uso di piante ed erbe medicinali come rimedi empirici della tradizione contadina per affrontare vari malanni.

Nell'azienda agrituristica “Il Forno Antico”, 20 ettari di uliveto, frutteto e ortaggi a coltivazione integrata e biologica, con allevamenti di mucche e animali da cortile, produce tutto quello che arriva in tavola, recuperando gli antichi sapori delle ricette regionali.

Fedele alla sua regola “agire per realizzare il sogno e spingerlo ancora oltre”, mosso dall'esigenza etica di tutelare l'ambiente ed educare i giovani al rispetto della natura, il dottor Aniello ha avviato una fattoria che propone percorsi e laboratori con obiettivi educativi, considerando il parco un'estensione dell'aula scolastica dove gli ecosistemi si propongono come laboratori scientifici all'aperto, facendo interagire insegnanti e allievi con maestranze e agricoltori, anche tramite l'ausilio di varie apparecchiature didattiche. I percorsi naturalistici della biodiversità lungo i sentieri del bosco guidano alla ricerca delle specie vegetali e animali che popolano il territorio ricco di macchia mediterranea e faggete inframmezzate da pascoli alpini: con pazienza e fortuna ci si può imbattere nel lupo, più facilmente nel cinghiale o nella volpe e osservare l'aquila, la cicogna, gli aironi lungo il corso del Lambro del quale l'azienda cura la manutenzione; oppure avviarsi alla ricerca di erbe spontanee commestibili, effettuando il riconoscimento, la raccolta e l'utilizzo, ►



Bussento, l'oasi



Bussento, l'oasi

► applicando l'aurea regola "dal campo alla tavola". Gli ecosistemi fluviali del Lambro e del Mingardo offrono al nostro mecenate lo spunto per interessare i ragazzi, ma anche gli adulti, allo studio del ciclo delle acque come sistema rinnovabile e fonte di vita con il quale interagisce l'uomo per soddisfare le sue necessità civili, industriali e agricole producendo, a volte, inquinamento, mentre nell'orto si apprende quali sono gli insetti utili, le modalità di lotta biologica, il ciclo delle stagioni, il corretto uso dell'acqua. Dopo le lezioni teoriche o all'aria aperta, il laboratorio della terra consente agli studenti di adottare un piccolo appezzamento da coltivare applicando le varie fasi di semina, concimazione, raccolta e conservazione degli ortaggi e del grano con la macinatura, impasto e cottura nel forno a legna. Il fascino del percorso alimentare attraverso la via del pane permette di scoprire il ruolo di questo prezioso alimento nella tradizione contadina e induce ad avviarsi ad una alimentazione equilibrata e un corretto stile di vita attraverso l'esperienza diretta della panificazione: sotto l'occhio vigile della cuoca, i ragazzi impastano e infornano la massa lievitata nel grande forno simbolo dell'azienda (è infatti collocato all'esterno accanto alla reception); la fragranza delle pagnotte sfornate aleggia nell'aria frammista al profumo del gelsomino e della buganvillea che ombreggiano la piscina. Il laboratorio scientifico educa all'igiene ambientale, allo studio delle energie alternative, alla raccolta e trattamento dei rifiuti illustrando il concetto di biodegradabilità e insegnando le modalità di formazione del compostaggio domestico con gli scarti di cucina e giardino, perché, spiega il nostro appassionato maestro, la natura non produce rifiuti ma nella catena alimentare tutto viene utilizzato dagli organismi produttori, consumatori e decompositori. Le giovani generazioni acquisiscono così consapevolezza del valore delle risorse organiche presenti nei rifiuti per produrre terriccio fertile da reimpiegare e si avviano a riciclare tutti i materiali che possono essere riutilizzati, riducendo lo spreco di materie prime. E poi, per tutte le età, corsi di cucina (sarà anche autoreferenziale, ma al Forno Antico si mangia veramente bene!), pittura e ceramica con maestri artigiani, equitazione (la scuderia dell'azienda vanta nove cavalli), walking e trekking tra i castagneti della Bruca, sul monte Castelluccio o

lungo la via dei Monaci, escursioni culturali e naturalistiche tra antichi forni e mulini ad acqua o eremitaggi, il periplo di capo Palinuro imparando a riconoscere le varie erbe spontanee commestibili, pesca notturna, tiro con l'arco, osservazione delle stelle che ogni sera punteggiano infinitamente la volta del cielo dal promontorio di Palinuro alle lontane alture del Pollino che chiudono la quinta dell'orizzonte, stages per studenti di ogni livello, formazione avanzata in spazi outdoor di quadri aziendali. In primavera il Forno Antico risuona di giovani voci argentine, di risa e giochi frammisti a entusiasmo e curiosità: da ogni regione d'Italia varie scolaresche si riversano nell'agriturismo per avviarsi all'approccio con la natura e all'apprendimento delle sue leggi, della sua bellezza e ricchezza, che premia chi si avvicina con rispetto e attenzione fornendogli prodotti genuini, ortaggi ricchi di qualità organolettiche, frutta appetibile, fresca e stimola tutti i sensi allietando l'anima con profumi e colori. Insieme a loro il dottore partecipa alle iniziative dei volontari ambientalisti effettuando la manutenzione dei sentieri del Monte Castelluccio e della valle del Lambro.

"Siate templari!" è l'incitamento agli insegnanti del nostro dottor Cusati.

I templari infatti, monaci e combattenti, oltre a svolgere attività militare, esercitarono un forte influsso culturale ed economico creando un sistema agricolo e produttivo presso le loro abbazie circondate da terreni che le rendevano delle autentiche aziende agrarie, chiamate casali o masserie, organizzate secondo il modello cistercense. Nelle fertili campagne pascolavano mandrie di buoi o bufali e in alcune regioni veniva praticata la transumanza; diffuse dal Piemonte alla Sicilia e soprattutto in Puglia, producevano cereali e vino per il fabbisogno interno e per le esigenze delle commanderie in Oriente, Siria e Cipro, depauperate dalle incursioni dei saraceni.

Al Forno Antico si arriva da ospiti, si parte da amici. E da amici siamo invitati, all'inizio di gennaio, ad assistere alla lavorazione della carne del maiale appena macellato. Effettuiamo insieme il viaggio in treno e tutto lo scompartimento è coinvolto dai suoi affascinanti racconti, come bambini proiettati nelle spire delle fiabe dei nonni che trasudano di riti antichi e magici, di animali mitologici che sfamano intere comunità durante la fredda stagione invernale, di salsicce appese a seccare e carne cotta ►



Capo Palinuro visto da San Mauro la Bruca



Capo Palinuro visto dal Forno Antico



Forno Antico



Forno Antico - il forno



Forno Antico - Padella per caldarroste

► sulla brace del camino innaffiata dal vino rosso della vendemmia ottobrino e olio novello cosparso sulle fette di pane abbrustolito. Riemergendo dall'incanto al suono della voce robotica dell'altoparlante che annuncia l'arrivo presso una stazione, ritorniamo al presente e ci rendiamo conto che ha descritto a tutta la platea il ciclo di un'azienda agricola quale è la sua. Giunti al Forno Antico ci accoglie lo scoppietto del fuoco nel camino e nell'ampia cucina assistiamo alla preparazione della carne per le salsicce e la soppressata: tagliata a mano a fior di coltello, la parte più pregiata viene insaporita con grossi tocchi di lardo, sale, vino e pepe in grani e infilata nel tratto di budello proveniente dal colon destinato alla soppressata, mentre un'altra parte, con meno lardo e priva di pepe, è immessa nel budello più sottile per formare la salsiccia, che verrà poi appesa in ambiente fresco e ventilato per l'essiccazione.

Intanto nella grande sala del camino è un viavai di persone: dipendenti che portano la legna e ricevono istruzioni sulla sequenza dei lavori da effettuare e fornitori che consegnano la paglia per gli animali della scuderia o che propongono l'acquisto di un nuovo cavallo di cui decantano le virtù. Il fitto linguaggio dialettale ci risulta poco comprensibile ma si intuisce che ognuno è riconosciuto e interpellato come essere figlio o parente di qualche vecchia conoscenza o di qualcuno che svolgeva un mestiere agricolo o artigianale nel paese. La rete dei contatti e della solidarietà paesana ha gangli potenti e ramificati e anche un'attività turistica fortemente radicata nel territorio è alimentata dalla linfa della territorialità e della forza sinergica che deriva dall'apporto della peculiarità e della collaborazione di ciascuno. "Bisogna fare sistema e filiera" è, infatti il motto di Aniello Cusati. Costituire cioè una rete di operatori turistici che si pongono una finalità comune e fissano delle regole che li aiutino a perseguire gli obiettivi e ciascuno offra il proprio prodotto al quale ha concorso tutta una serie di risorse, attività e organizzazioni. Medico impegnato nelle strutture sanitarie milanesi, profonde le sue energie non soltanto nell'esercizio della sua professione con totale spirito etico ma, nel fine settimana vola a San Mauro La Bruca spinto dall'esigenza di puntare all'integrazione culturale del territorio, ritenendo l'attività turistica un importante comparto dell'economia del paese, per rendere sempre più attrattiva l'offerta puntando sul valore aggiun-



Forno Antico

to: qualità del contesto culturale, ricchezza paesaggistica, varietà enogastronomica, storia, tradizione e servizi efficienti, oltre a una connaturata e vocata attenzione al cliente.

Davanti al fuoco, evocazioni di ricordi d'infanzia sembrano immersioni nel mito, tanto appaiono lontani e tramontati; la legna scoppietta, la voce, con frequenti incursioni nelle espressioni dialettali fortemente influenzate dal siciliano, al punto che il cilentano costituisce un'isola linguistica separata dalla Sicilia, racconta della nascita dell'azienda con i suoi vari corpi di fabbrica, la grande veranda-ristorante, la piscina, il campo da tennis, l'area per i camper incorniciata da salici e siepi fiorite, la scuderia, la stalla. Antico monastero dei benedettini, poi dei giovanitti e successivamente dei cavalieri di Malta come si evince dalla figurazione di un cabreo del 1626 ritrovato nella biblioteca di La Valletta, da 22 anni ospita chi vuole trascorrere un periodo di riposo immerso nella natura primordiale che incantò gli eroi epici e i poeti romani come Orazio, che il nostro ospite cita frequenter-



macchia mediterranea

te. Generoso anfitrione, snocciola versi ma, discepolo di Aristotele e memore che "primum vivere deinde philosopha-

ri", conquista gli ospiti alla sua tavola con il cibo proponendo tre linee culinarie: tradizionale, vegetariana e regionale costituita soprattutto di zuppe e ►



Rofrano

► pasta condita con sughi cilentani, mentre quella vegetariana trae i suoi prodotti dall'orto biologico. Dalle marmellate della colazione ai dolci di fine pasto, tutto segue la filiera orto, cucina, tavola, tutto è prodotto e realizzato in casa! Zuppa di fagioli e castagne, scarola e polpettine in brodo di gallina, lasagne al forno, gnocchetti coi broccoli, lagane e ceci, linguine alla colatura di alici, pizza, salsicce dolci e piccanti e soppressate conservate nello strutto, capocollo, pecorino, calzoncini di ricotta cilentana e spinaci, peperoni alla piastra e zucchine gratinate agli aromi, pollo alle erbe, coniglio in umido, pane caldo, crostate, pignolata, recuperando sapori e saperi antichi e creduti smarriti attraverso una meticolosa ricerca storica, facendo riemergere i segreti della cucina povera che si credevano smarriti, accompagnati da libagioni di aglianico, fiano e fragolino della casa. Perfino i camperisti, per i quali è predisposta un'area interna all'azienda con le piazzole ornate di fiori, citronella, salici piangenti e fichi moscioni del Cilento, possono attingere all'orto per il consumo giornaliero di prodotti e aromi.



San Mauro La Bruca, affresco cripta

Posta nella valle del Lambro, l'azienda è abbracciata dal monte Castelluccio ad ovest, dal monte Cavallara a nord, ad est emerge il Pollino dietro Rocca

Gloriosa, a sud fa la guardia Palinuro: è possibile quindi imboccare sentieri in tutte le direzioni. Verso nord-ovest una breve passeggiata tra boschi secolari di

castagni e ulivi conduce a San Mauro La Bruca, la Città dei Cavalieri commenda fin dal 1200 dell'Ordine giordanita che esercitava la giurisdizione civile ed episcopale in contrasto con i vescovi diocesani; il toponimo si riferisce al discepolo di San Benedetto, al corso d'acqua che scorre nella zona e all'antica popolazione dei Bruzi, servi ribelli dei Lucani che lì si erano rifugiati, accaniti avversari dei Romani e alleati dei Cartaginesi. L'attuale nucleo abitativo sorse nel XV sec. intorno alla parrocchiale di Santa Eufemia, poco distante dall'antico centro che prese impulso dall'abbazia benedettina dedicata a San Mauro abate, di cui restano pochi ruderi dopo le incursioni saracene.

La piazza della chiesa è una terrazza sull'infinito che fa scorrere lo sguardo dai monti lungo la valle del Lambro al golfo di Palinuro. La piccola chiesa ottocentesca custodisce la cappella dedicata a San Mauro, abside della chiesa antica trasversale all'attuale, con l'affresco dell'incoronazione della vergine di impianto bizantino e stesura popolare; sull'altare maggiore una teca custodisce le particole consacrate ritrovate integre dopo il furto e l'abbandono subito nel luglio del 1969. La cripta conserva affreschi del IX secolo raffiguranti Santa Eufemia e Santa Lucia che appaiono in precario stato di conservazione: il nostro "duca" di dantesca memoria ha assunto col parroco l'impegno di provvedere al restauro.

Più a nord in una valle di uliveti, querceti che pullulano di svariate varietà di funghi, macchia mediterranea di corbezzoli, mirtilli, lamponi e alberi da frutta, sorge la frazione di San Nazario che, alla fine dell'VIII sec., vide alcuni monaci basiliani, fuggiti dalle persecuzioni iconoclaste dell'imperatore di Bisanzio, fondare un cenobio sulle rive del Melfi, presso cui si sviluppò una fiorente attività di concia delle pelli di capra e pecora per le pergamene, nel quale nel 940 San Nilo da Rossano ricevette l'abito monastico prima di proseguire il suo cammino verso Grottaferrata la cui abbazia è faro di spiritualità bizantina nell'occidente cristiano.

Nel corso di tutte le visite ed escursioni il nostro ospite instancabilmente fotografa e riprende, con l'immane tablet, per arricchire la già nutrita documentazione da proporre agli studenti nel corso delle settimane di studio e agli ospiti nel dopocena, mentre si sgranocchiano le castagne arrostiti nella gigantesca padella appesa scoppiettante sui carboni accesi all'aperto.

L'imprenditorialità mitteleuropea acquisita in lunghi anni di professione svolta a Milano unita al viscerale legame dei meridionali con la loro terra d'origine posta al servizio di chi vuole coniugare arte e natura, mito e storia, bellezza e conoscenza, tradizione e innovazione, per sfatare il detto evangelico che "nemo propheta in patria". Ad maiora, dottor Cusati! ■



Cilento, San Severino

Informazioni utili

Il Forno Antico - Azienda agrituristica - Contrada Forno, San Mauro La Bruca (SA) - Tel.: 0974974203 - Fax: 0290753269
www.ilfornoantico.it - e-mail: ancusati@tin.it

L'azienda dispone di piazzole di sosta per camper; i camperisti possono raccogliere dall'orto le verdure, gli ortaggi e gli aromi per l'uso quotidiano.



In **Sardegna** alla ricerca di un diverso rapporto con la natura

Spiaggia di San Teodoro "La Cinta"



Un viaggio nell'incantevole atmosfera della Sardegna, per visitare alcuni campeggi scelti tra le eccellenze nel settore. In questo caso: Cugnana, Tavolara, S. Teodoro La Cinta, Pedra e Cupa e Selema

Testo di Giuseppe Continolo

L' aereo mi sbarca a Olbia nel primo pomeriggio di un giorno di fine settembre 2011. La temperatura è ancora estiva, la giornata è bella.

Il tempo necessario per noleggiare un'auto e sono pronto per iniziare la mia "avventura" in Sardegna, la terza negli ultimi anni, il cui scopo è la visita di alcuni campeggi, scelti tra le eccellenze nel settore. Il primo appuntamento è in serata. Approfitto delle ore che ho a disposizione per fare una sosta in Costa Smeralda che, tra l'altro, è sulla strada che devo percorrere per raggiungere la mia destinazione: Porto Rotondo.

Sono irresistibilmente attratto da Porto Cervo, mitico approdo di imbarcazioni da sogno e cuore di questo tratto di Costa. Parcheggio e inizio una passeggiata. Non c'è molto movimento perché la stagione turistica è agli sgoccioli. Posso perciò godermi in santa pace la "Piazzetta", posso fermarmi incuriosito davanti ai negozi, tutti rigorosamente griffati, e ammiro gli alberghi, il cui costo medio è di 1.000 euro per notte. Prima di andarmene, mi siedo al tavolino di un bar per un aperitivo che mi costa quanto un pranzo da altre parti, abbondantemente ripagato dalla magica atmosfera che mi avvolge.

Si è fatto tardi e mi sembra doveroso rientrare in una dimensione più reale, dirigendomi verso il primo campeggio inserito nel mio elenco: il **"Camping Cugnana" di Porto Rotondo**. E' un 3 stelle situato in una meravigliosa baia nella parte Nord-Orientale della Sardegna, denominata Gallura. La struttura è dotata di due grandi piscine, di tutti i servizi e di molti bungalow in muratura. Qui mi sono fermato per un paio di giorni per poter visitare gli splendidi dintorni. Siamo ai margini della Costa Smeralda e poco distante c'è la "Spiaggia del Principe", un tratto di costa prediletto dall'Aga Khan, l'inventore di questo Paradiso naturale. Un'altra escursione l'abbiamo effettuata alla scoperta delle incredibili rocce granitiche di San Pantaleo, un borgo caratterizzato da una deliziosa piazzetta, per poi concludere il mio giro a Monti per degustare gli ottimi vini che qui si producono.

Il viaggio è proseguito in direzione delle località a Sud di Olbia. La prima tappa è a **Porto San Paolo**, una cittadina posta di fronte all'isola di Tavolara all'interno dell'Area marina Protetta di Tavolara/Punta di Coda Cavallo istituita ►



Isola di Tavolara



Campeggio S. Teodoro

so monolite in mezzo al mare! Quando si arriva a Tavolara (alta mt. 565) si rimane stupiti da una lunghissima lingua di sabbia, lo "Spalmatore di terra", chiamato popolarmente "l'istmo". Ma ancora più stupore suscita la storia dell'isola che, secondo il suo unico abitante, Tonino Bertoleoni, si sarebbe istituzionalmente configurata come regno ad opera dei suoi avi. L'auto investitura sarebbe avvenuta per iniziativa di un tal Paolo Bertoleoni, che si sarebbe proclamato Re nei primi anni del 1700 e da allora il regno di Tavolara si sarebbe barcamenato tra riconoscimenti e smentite fino ai nostri giorni. Resta la favola di un regno i cui unici abitanti, oltre al Re, sono una razza particolare di capre.

La successiva destinazione è il "**Camping San Teodoro la Cinta**" (tre stelle) in località **San Teodoro** un paese vivace in rapido sviluppo. Il campeggio con i suoi bungalow in muratura e con i suoi qualificati ed efficienti servizi è di proprietà di "Gavino ed i suoi fratelli" che lo gestiscono da molti anni. Il nome "Camping San Teodoro la Cinta" richiede una spiegazione, almeno per quanto riguarda la parte finale: la Cinta è una splendida spiaggia davanti al campeggio che si estende per diversi chilometri con sabbia finissima, che degrada lentamente nel

- nel 1997 per preservare il tratto di litorale antistante i centri di Porto San Paolo, Olbia e San Teodoro. Il sito, nel suo insieme, è una sorta di groviglio formato da coste frastagliate, isole imponenti, scogli multiformi e spiagge bellissime. Non a caso, la mia destinazione si chiama "**Camping Tavolara**". E' un 3 stelle,

molto ben curato con le piazzole delimitate da aiuole verdi. I percorsi interni sono effettuati con auto elettriche silenziose e non inquinanti; il campeggio è dotato di ottimi servizi ed è gestito da una famiglia toscana. Il luogo mi è sembrato una rampa di lancio ideale per una visita alla Tavolara, una specie di immen-



mare, ideale per i bambini.
Le principali attrattive turistiche di San Teodoro sono: il porticciolo, il nuovo museo del mare, la splendida passeggiata a piedi lungo lo stagno di San Teodoro, con il suo ambiente naturale,

incontaminato, gli uccelli acquatici, i gigli di mare. Per i più sportivi è disponibile un maneggio dei cavalli e una scuola di volo per sorvolare una costa sensazionale. La prossima tappa è a **Budoni**, dove ci attende il camping **"Pedra e Cupa"**, tra ▶



Maneggio "La Cinta"

Legenda



Cugnana - Porto Rotondo ★★★

Loc. Cugnana - Olbia (OT) • Tel. 0789.33184
Apertura/geöffnet/open/ouverture 1/5 - 30/9
info@campingcugnana.it • www.campingcugnana.it

41

L'unico campeggio tra Porto Cervo e Porto Rotondo in Costa Smeralda. Der einzige Campingplatz zwischen Porto Cervo und Porto Rotondo an der Costa Smeralda. The only camping ground between Porto Cervo and Porto Rotondo on the Costa Smeralda. Le seul camping se trouve entre Porto Cervo et Porto Rotondo, sur la Côte d'Émeraude.

Tavolara ★★★

S.S.125 Km.300+300 Porto S.Paolo (OT) • Tel. 0789.40166
Apertura/geöffnet/open/ouverture Aprile - Ottobre
info@camping-tavolara.it • www.camping-tavolara.it

1

A Porto Taverna, nel centro, davanti all'isola di Tavolara. In Porto Taverna im Zentrum vor der Insel Tavolara. In Porto Taverna, unmittelbar gegenüber Tavolara Island. A Porto Taverna, im Zentrum des vorderen Sees à l'île de Tavolara.

S. Teodoro La Cinta ★★★

S. Teodoro (OT) • Tel. 0784.865777
Apertura/geöffnet/open/ouverture 1/5 - 15/10
www.campingsanteodoro.com - info@campingsanteodoro.com

2

Pedra e Cupa ★★★

S.S. 125 Km. 278,2 - Budoni (OT) • Tel. 0784.844004
Apertura/geöffnet/open/ouverture 1/5 - 30/9
info@pedraecupa-camping.com - www.pedraecupa-camping.com

3

C'est près de Budoni et à l'entrée du port. Im Dorf Budoni mit Blick auf die Meer. It's located in Budoni and it faces the sea. Ça se trouve devant sur la mer et on voit dans le paysage.

Selema ★★★

Santa Lucia, Siniscola (NU) • Tel. 0784.819068
Tel. inv. 0784 37349
Apertura/geöffnet/open/ouverture 1/4 - 15/10
info@selemacamping.com - www.selemacamping.com

4

Lungo la spiaggia all'ombra dei pini. Am strand entlang der Schatten der pinen. Along the beach in the shade of the pine trees. Le long de la plage à l'ombre des pins.

On the Road

► i primi ad essere aperto in Sardegna. Vi si accede direttamente dalla Strada Statale n. 125 al km, 278,200. Il suo nome è scritto su un grande masso di granito che si vede dalla strada. Il campeggio è situato davanti al mare pur collocandosi nel centro di Budoni, la cui economia è legata è legata prevalentemente al turismo balneare.

L'ultima sosta in programma è a **Santa Lucia di Siniscola** presso il camping "Selema", la nostra tappa più a Sud. Il "Selema" è un campeggio per intenditori, che si sviluppa sul mare e su una splendida spiaggia (3 stelle); nel bel mezzo di una bella pineta dove il verde è curato con amore, in mezzo ai fiori. Qui si può andare in canoa nello stagno retrostante, oppure nuotare nella nuova bella piscina.

E' dotato di numerosi comfort. A ricordo della dominazione spagnola in questo piccolissimo paesino sul mare c'è la "Torre Aragonese". Qui siamo in provincia di Nuoro, in una zona che oggi mantiene le più vere tradizioni della Sardegna dove il turismo si è affacciato, senza contaminare minimamente l'antica cultura e i costumi locali. Da Santa Lucia di Siniscola si possono fare delle splendide gite, come quella all'incredibile monte Albo, una montagna selvaggia molto lunga tutta sopra i 1.000 mt. con la vetta 1.127 mt.. Una gita più facile è la visita il parco regionale di Berchidda e Bider Rosa sul mare.

L'"avventura" in Sardegna per me è, pur-



Porto di San Teodoro



Porto Brandinchi

troppo, terminata. Non mi resta che fare i bagagli, tornare a Olbia e prendere un aereo che mi riporti a casa. Nel bagaglio

ho messo anche i ricordi di una settimana vissuta in un luogo splendido all'insegna di un'ospitalità veramente eccellente. ■

Tariffe scontate con Tirrenia

Novità in arrivo da Tirrenia sulle tratte di collegamento con la Sardegna e la Sicilia per la prossima estate, con tariffe promozionali e sconti sui servizi di ristorazione offerti a bordo, validi per tutti i viaggiatori diretti alle isole.

E prima di Pasqua rientrerà in servizio il traghetto Clodia, che – ultimati nei tempi programmati i lavori per l'adeguamento alle normative di sicurezza – riprenderà il collegamento giornaliero della linea Genova-Olbia-Arbatax.

Tirrenia ha introdotto una riduzione tariffaria promozionale per la famiglia, valida da giugno a settembre su tutte le partenze relative alle linee Genova-Porto Torres, Civitavecchia-Olbia e Napoli-Palermo. Saranno disponibili a un prezzo ridotto cabine quaduple per gruppi familiari costituiti da due adulti + uno o due bambini + auto al seguito, fino a esaurimento delle cabine destinate alla promozione.

Una speciale riduzione tariffaria promozionale è stata introdotta anche per le coppie in viaggio e consentirà di prenotare, sempre fino a esaurimento posti, una cabina doppia + auto al seguito sulle linee Genova-Porto Torres, Civitavecchia-Olbia e Napoli-Palermo.

Inoltre, tutti i passeggeri che acquisteranno un biglietto sulle tratte Genova-Porto Torres, Civitavecchia-Olbia e Napoli-Palermo nel periodo dal 2 aprile al 31 maggio, potranno effettuare un secondo viaggio a tariffa scontata, tra il 1° giugno e il 30 settembre 2012.

Su tutte le tratte sarà possibile – al momento dell'acquisto del biglietto – prenotare la cena o il brunch: quest'ultimo servizio è stato appena introdotto proprio per consentire ai passeggeri Tirrenia di scegliere tra diverse proposte.

Dal prossimo 5 aprile l'accesso alle navi verrà anticipato di un'ora rispetto alle precedenti procedure di imbarco al fine di ridurre l'attesa a terra dei passeggeri nei periodi di maggior traffico.

Regolamenti e maggiori informazioni sono consultabili sul sito web della compagnia, al call center e/o nelle agenzie di viaggi.

www.tirrenia.it

I campeggi FAITA in Sardegna



FAITASARDEGNA
CAMPING & VILLAGE



FRANCIA

Camargue

Un viaggio dove la natura è selvaggia e si sviluppa in un ecosistema complesso e ricco di biodiversità

Foto di Giorgio Baruffi

La Camargue è natura selvaggia, immensità pianeggiante, mosaico di stagni, di paludi e terre aride disegnate dal mare e dal vento. Ma è anche terra dell'uomo, delle sue risaie e delle saline, degli allevamenti dei tori neri e dei cavalli bianchi. Un ecosistema complesso, e quindi fragile, eccezionalmente ricco di biodiversità, soprattutto se pensiamo all'avifauna stanziale e migratoria.

Un territorio sinonimo di ribellione, orgoglioso della sua storia e della sua natura, da scoprire lasciandosi trasportare dal suo ritmo. Un territorio da scoprire con i fotografi Giorgio Baruffi e Giovanni Vanoglio.

Da qui gli allievi di Giorgio Baruffi accompagneranno gli iscritti alla scoperta della Camargue partendo innanzitutto alla scoperta della fauna che l'ha resa famosa in tutto il mondo, senza però perdere di vista il magnifico panorama che la foce del Rodano regala al fotografo: ampi specchi d'acqua che si alternano a spazi di vera wilderness, a vigne e saline, in un continuo cambiamento di forme, colori e luce.

Del viaggio, sono previste due date primaverili (dal 28/04 al 1/05, e dal 31/05 al 3/06), della durata di 4 giorni e 3 notti permetteranno ai fotografi partecipanti di poter ammirare la Camargue in tutto il suo splendore dall'alba al tramonto.

Giorgio Baruffi, fotografo professionista. Dai matrimoni ai viaggi, dallo still-life alla fotografia di eventi, passando per i suoi generi prediletti, la macrofotografia e la fotografia naturalistica e non disdegnando la didattica, si occupa di fotografia a 360°. Fa parte dell'ass.ne naz.le fotografi professionisti (TAU Visual), dell'ass.ne naz.le fotografi di matrimonio (ANFM) e di Nikon Professional Services (NPS), continuando però ad essere, soprattutto, un grande appassionato di fotografia. www.giorgiobaruffi.com

Giovanni Vanoglio, fotografo professionista. Una laurea in urbanistica nel cassetto ha sviluppato in lui una forte attenzione nelle ricerche sul paesaggio urbano e naturale: nascono così i progetti "S8 - letture ed interpretazioni del sottosuolo urbano" e "Le isole della Laguna ne L'Universo", concretizzatesi poi nelle omonime mostre. Tuttora attivi sono i percorsi di ricerca "Urban Flowers", sulla nuova viabilità urbana, e "Landscape' Signs", immagini monocromatiche ad altissimo contrasto. www.giovanivanoglio.it

Per informazioni e iscrizioni:
Giorgio Baruffi tel. 338.6.1234.79
www.gbphoto.it/giorgio/camargue
giorgio.baruffi@tin.it



© 2012 Giorgio Baruffi



MONTECASSINO

Vivace spiritualità ciociara

Montecassino, baluardo di un'antica spiritualità, racconta l'eroica e operosa vita di San Benedetto e di coloro che nel suo nome si affidano a questo faro di luce

Testo di Wanda Castelnuovo

Terra di forte spiritualità, la Ciociaria può vantare alcuni cenobi tra cui le meno note Certosa di Trisulti e Abbazia di Casamari oltre all'antico e pregno di storia **Monastero di Montecassino** verso cui le festività pasquali, una primavera trionfale e un bisogno di riflessione e meditazione possono incoraggiare una visita sempre emozionante e foriera di significati profondi.

Culla del monachesimo benedettino, l'abbazia è faro di spiritualità per il mondo cristiano da quando nel 529 San Benedetto (Norcia 480 ca. - Montecassino 547) ha fondato un cenobio nel luogo strategico dell'antica *Casinum* dove si trovavano una fortificazione romana e un'area dedicata ad Apollo.

Vicende storiche ed eventi naturali hanno più volte messo a rischio la sua sopravvivenza, ma ogni volta è risorto più luminoso per allietare lo spirito ed educare a una perseveranza nel segno della pace e dell'operosità. Nel 577 sono i Longobardi che lo distruggono, mentre nell'883 i Saraceni lo incendiano. Risorto più vivace che mai, diviene luogo di cultura e di conservazione di civiltà guidato da abati carismatici fino al terribile 1349 quando un terremoto lo danneggia notevolmente.

Ultimo gravissimo scempio la sua

distruzione da parte delle truppe alleate il 15 febbraio 1944 con numerose vittime: interessanti al riguardo le testimonianze - raccolte e analizzate da don Faustino Avagliano, l'attuale archivistica del Monastero - dalle quali emerge il dramma vissuto dalla comunità tutta con a capo l'abate Diamare che, diversamente da recenti esempi di disastri navali, abbandona per ultimo Montecassino due giorni dopo la distruzione con la triste certezza dell'inviolabilità della tomba di S. Benedetto sepolta da un cumulo di macerie. Lunga la ricostruzione voluta dall'abate Rea con il programma "Dove era e come era", oggetto di aspre critiche all'epoca.

Malgrado continue e dolorose aggressioni, l'Abbazia - quercia che *succisa virescit* come indica il logo - ospita da più di quindici secoli i benedettini con la loro forte spiritualità fondata sul motto *ora et labora* per cui ai sette incontri quotidiani di preghiera alternano attività della mente e delle mani.

La mia visita al Monastero inizia dal *Chiostrò d'ingresso* là dove sorgeva il tempio di Apollo riadattato da San Benedetto che lo trasforma in Oratorio dedicato a San Martino di Tours e nel quale muore "in piedi sorretto da alcuni monaci dopo avere ricevuto l'Eucarestia" come descritto da San

Gregorio Magno, suo biografo e come racconta magnificamente la statua del 1952 di A. Selva. Passata nel *Chiostro del Bramante* con al centro la cisterna ottagonale (affiancata da colonne corinzie che sostengono una trabeazione) e dato uno sguardo attento al panorama verso Occidente, ammiro le statue di San Benedetto e di Santa Scolastica ai piedi della scalinata ascesa la quale mi ritrovo nella *Loggia del Paradiso*. Da qui passo nel *Chiostro dei Benefattori* (24 munifici sostenitori dell'Abbazia in secoli diversi) con la *Basilica Cattedrale* dalle tre magnifiche porte bronzee. Entrata, mi colpisce particolarmente nella controfacciata *La gloria di San Benedetto (Paradiso benedettino)*, attorniato dal clero regolare maschile e femminile che ha seguito la sua Regola, eseguita da Annigoni. L'atmosfera mi induce a meditare a lungo di fronte all'*altare maggiore* presso la tomba di San Benedetto e di Santa Scolastica miracolosamente intatta nel 1944 nonostante una bomba d'aereo conficcata vicinissima e rimasta inesplosa. Il tempo scorre e molto resta da vedere di questo composito scrigno e della magnifica *Cripta* sottostante, ma mi preme dare anche uno sguardo al *Museo* con i suoi infiniti tesori tra cui i resti della Basilica di Montecassino costruita sotto l'Abate Desiderio - amico e collaboratore del papa Gregorio VII di cui diverrà successore con il nome di Vittore III - che utilizza maestranze bizantine come evidenziano i *due veltri* in mosaico posti in quella basilica quasi a guardia della tomba di San Benedetto. Manoscritti, Regole e Libri d'Oro si susseguono, ma io mi soffermo di fronte al *Placito cassinese* (marzo 960) che, al di là della decisione sulla vertenza giuridica di un terreno controverso e assegnato per usucapione alla *parte Sancti Benedicti*, rappresenta uno dei primi documenti nella nostra lingua.

Così si mescolano nel mio cuore e nella mia mente emozioni diverse e, mentre scendono le lunghe ombre della sera, mi affido a loro per ritornare al presente dopo questo percorso pur se rapido nei meandri della storia di un eroico clero regolare che ha contribuito a traghettare la civiltà salvando tesori e aiutando ed educando generazioni in una penisola martoriata dall'avvicinarsi di eventi e senza una stabilità politica, fatti di cui portiamo ancora i segni. ■



Montecassino, Scalone



Montecassino, Morte di San Benedetto



Montecassino, Tomba di San Benedetto



PUGLIA

Alberobello, un paese unico

Comune dalle caratteristiche abitazioni chiamate Trulli, testimonianza di una civiltà scomparsa

Alberobello (in dialetto Larubedd) è un Comune della collina murgiana della Regione Puglia in provincia di Bari, di circa 10.000 abitanti, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'Unesco nel 1996 per le sue caratteristiche abitazioni: i trulli; sorge nella Valle d'Itria e si trova in posizione equidistante tra il Mar Adriatico e il Mar Ionio. Sul colle orientale vi è la città nuova con caratteristiche architettoniche moderne, sull'altra sommità, disposta ad occidente, s'allineano i "Trulli" in un agglomerato urbano suddiviso in due Rioni: "Monti" e "Aia Piccola", entrambi monumento nazionale.

I "Trulli" sono un esempio architettonico di valore universale, in quanto costituiscono una testimonianza unica, o quantomeno eccezionale, di una civiltà scomparsa.

Un po' di storia

Sin dall'XI secolo si ha menzione, in un atto di donazione da parte di Roberto Decerano al Vescovo di Monopoli, di una zona di territorio boscoso denominato «*Sylva aut nemur arboris belli*» (Selva o bosco dell'albero della guerra), appellativo derivato dalla memoria di un fatto d'arme o di brigantaggio. Tale denominazione la si trova ancora in una pergamena del 1272 che lo storico Domenico Morea trovò nell'Abazia di S. Benedetto in Conversano e illustrò nella sua opera «*Chartularium Cupersanensis*» ed in un'altra Carta di Roberto D'Angiò, il cui regno ebbe luogo dal 1309 al 1343, con cui donava questa «Selva» al giovane Comune di Martina Franca, fondato nel 1310 dal suo antenato Filippo I, principe di Taranto.

Come nascono i trulli?

I trulli sono costruzioni molto particolari che richiedono l'intervento di esperti: i maestri trullari. Il trullo è costruito su roccia messa a nudo ed è a base quadrata. Il vano principale è il nucleo iniziale: vi si affacciano tutti gli altri vani; per isolarli non si usano porte, ma semplici tende. Questi vani assumono il nome di "nicchie" e sono ricavati dallo spessore dei muri; servono da armadi (muniti di ripiani) o da posti letto (ripiani più grandi con materassi). I locali sono tutti quadrangolari; i più piccoli, a volte, sono ricoperti non da una cupola, ma da una volta a tutto sesto edificata usando cèntine di legno. I muri sono costruiti senza malta, "a secco", con pietre calcaree trovate nei campi. Interno ed esterno vengono poi imbiancati con latte di calce. La struttura portante, o cupola, viene costruita con cerchi di pietre sempre più piccoli fino ad arrivare alla chiave di volta. Alla base della cupola viene installato un soppalco in legno, che funge da deposito per attrezzi agricoli e derrate alimentari. Serve da magazzino e ci si arriva con scale pure di legno. L'opera viene completata con le chiancarelle che sono pietre piatte, spesse 7 cm, usate per rivestire il tetto e servono anche per pavimentare le stanze.

Sulla sommità della copertura in chiancarelle della cupola si trova l'apice che costituisce il supporto del pinnacolo. Il frontone è un altro elemento decorativo del trullo, che si trova sopra la porta d'ingresso. La camera da letto matrimoniale veniva ricavata in una delle alcove (cupole circondanti il cono principale) del trullo ed è arredata con il letto matrimoniale della tradizione in ferro battuto ornato con il copri letto lavorato a mano dalle donne di casa. Il focolare nei trulli antichi si trovava sotto la piccola cupola della cucina che fungeva da canna fumaria. Poi si sono diffusi anche i caminetti. Altri vani, tutti quadrangolari, completano la struttura. Il misero bagno è composto nient'altro che da un specchio, da una brocca per l'acqua e da un catino in latta smaltata. I bisogni fisici venivano espletati nel giardino, in una stanza apposita. Il rifornimento di acqua è assicurato dalla preziosa acqua piovana, che scorre lungo i solchi alla base dei tetti e viene canalizzata verso una cisterna sotterranea.

La vita familiare del passato si svolgeva prevalentemente in cucina. Durante il giorno, le donne di casa si sistemano davanti all'ingresso e lì, sedute, svolgevano i piccoli lavori domestici: sgranatura dei legumi, cucito, eccetera e chiacchieravano con le vicine ■



Alberobello - Trullo, chiesa



Alberobello, Trulli



Interno trullo



Lo respiro... **CENTRO CLIMATICO PREDOI**

La speleoterapia nella galleria della miniera di Predoi

Da oltre due secoli la speleoterapia fa parte, soprattutto nei paesi dell'est europeo, della medicina popolare. Nell'Europa occidentale viene applicata con successo, principalmente in Germania ed Austria, a partire dal secondo dopoguerra in più miniere da tempo abbandonate. In Italia il Centro Climatico di Predoi è l'unica struttura di questo carattere.

I nostri ospiti apprezzano molto questo tipo di terapia complementare per le vie respiratorie, che consente loro di sfruttare forze curative del tutto naturali e senza spiacevoli effetti collaterali.

In tempi di sempre più forte inquinamento della natura, di crisi riguardanti i prodotti alimentari più o meno manipolati, di sempre maggiore peso di esercitato dallo stress, acquistano un'importanza e un'attenzione sempre maggiore queste terapie naturali e complementari che sono prive di spiacevoli effetti collaterali. Con il trenino dei minatori si entra nella miniera di Predoi e si arriva al centro climatico. Lì s'incontrano condizioni igieniche dell'aria che possono alleviare problemi allergici e di altro tipo alle vie respiratorie.

Se si hanno tutte queste condizioni in

una situazione sotterranea, è garantita una purezza dell'aria:

- una situazione climatica stabile e quindi diversa da quella all'aria aperta
- una temperatura dell'aria costantemente bassa, indipendentemente dalla temperatura esterna (+ 9 gradi Celsius)
- un'umidità relativa dell'aria molto alta (possibilmente molto vicina al 100%)
- un'umidità assoluta molto bassa (ca. 8,5 g/m³ d'aria)
- un collegamento molto limitato con l'esterno
- circolazione dell'aria in direzione verso l'esterno

Il professore emerito di fisiologia e balneologia Dr. Peter Deetjen di Innsbruck si occupa da decenni della speleoterapia

Per quali quadri clinici è opportuno applicare la speleoterapia?

Deetjen: Sia in presenza di malattie ostruttive acute delle vie respiratorie, quali l'asma bronchiale, che per le malattie ostruttive broncopolmonari croniche quali la bronchite cronica e l'enfisema polmonare. Ostruttivo significa che le vie respiratorie sono ristrette. Hanno meccanismi simili all'asma bronchiale anche le

cosiddette malattie atopiche quali la neurodermatite ed il raffreddore da fieno. Vanno quindi citate l'asma bronchiale allergica, l'asma bronchiale dovuta ad agenti infettivi ed infine alcuni sintomi postinfettivi, ad esempio quelli che insorgono con la pertosse.

Professore, cosa s'intende per speleoterapia e come agisce?

Deetjen: La speleoterapia significa terapia in caverna. Questa terapia è stata scoperta per caso: quando durante la seconda guerra mondiale nella regione della Ruhr si intensificarono i bombardamenti, le persone cercarono rifugio nella caverna chiamata "Kluterhöhle" ad Ennepetal nel Sauerland. Un medico attento osservò allora che le persone affette da malattie polmonari croniche ed i pazienti asmatici si sentivano sempre meglio e le loro malattie addirittura guarivano quanto più a lungo rimanevano in questa caverna. Perché? Nelle caverne umide l'umidità relativa dell'aria si avvicina al grado di saturazione, ossia al 100 per cento. Per questo motivo le particelle in sospensione e gli allergeni si legano nell'aria e si abbattano sulle pareti umide. In queste caverne si incontra così un'aria purissima. L'aria può assumere tanto più vapore acqueo, quanto più è calda. Nelle gallerie fresche la temperatura varia da 8

Testimonianze

„Giacomo ha avuto il primo attacco di broncospasmo a quattro mesi e da quel momento non è stato più bene. Ogni raffreddore, colpo di tosse, diventa un incubo; l'uso costante di medicinali è inevitabile. A due anni il pediatra ci consegna l'inalatore per il cortisone - "non dovrà più separarsene"... Nel 2006 un parente di Bolzano ci porta a conoscenza del Centro Climatico di Predoi e decidiamo di provare quell'estate stessa. Riusciamo a fare 17 entrate in galleria e i risultati sono molto positivi; in questo periodo, Giacomo respira bene, soprattutto la notte, e corre senza problemi. La cosa più importante però è che gli attacchi d'asma si riducono a tre nell'arco dell'anno successivo. Torniamo anche nel 2007: un ciclo di 15 entrate e la situazione migliora sempre più. Un solo attacco d'asma. Abbiamo deciso di tornare per il 3° anno consecutivo visto il successo e la quasi totale sospensione dell'uso di cortisonici. Desideriamo di ringraziare la direzione e il personale del Centro Climatico di Predoi per la disponibilità e la professionalità che ha sempre dimostrato.”

6 anni – Padova

Ho 36 anni e da 16 soffro d'asma, se bene fin da bambina abbia sofferto di rinite diventata cronica. La mia salute si è aggravata con l'asma e dopo aver scoperto di essere allergica alle graminacee, alle paritarie e alle muffe. Così, con i primi freddi, ogni anno, non arrivava un semplice raffreddore, ma la bronchite che curavo con dosi di cortisone. Col passare degli anni, però, gli attacchi si facevano più frequenti e verso i 30 anni c'è stato un peggioramento in generale. Sono stata operata di sinusite nel 2002 e anche l'asma è migliorato decisamente. Purtroppo, alla fine del 2006 l'asma è ritornato. Da novembre fino a maggio 2007 l'asma si acuito terribilmente tanto da non permettermi più di svolgere le mie attività. Non potevo più nuotare, non potevo più passeggiare e la notte non dormivo. Ho comprato la guida turistica del Touring Club 2007 dell'Alto Adige/Südtirol e li ho trovato un articolo: "In miniera per curarsi". Qui si spiegavano i benefici del Centro Climatico di Predoi e della speleoterapia. Così mi sono informata, ho telefonato e per i primi di giugno sono partita per la Valle Aurina. Qui ho soggiornato 15 giorni e sono entrata in miniera una volta al giorno. Il beneficio è stato immediato. A ottobre sono ritornata per una settimana. Quest'inverno non ho avuto l'influenza e neanche un raffreddore, ne' un attacco d'asma e non ho più tossito. Per me è un miracolo.

36 anni – Treviso

a 10 gradi Celsius per cui, nonostante l'aria sia quasi completamente satura di vapore acqueo, essa contiene in valore assoluto pochissima acqua. Quando l'aria inspirando, si riscalda ai 37 gradi della temperatura corporea, essa può assumere ancora tantissima acqua. Quest'acqua, durante il passaggio attraverso le vie respiratorie, viene ora sottratta alle mucose che spesso, a causa delle infiammazioni croniche o dell'asma bronchiale, sono gonfie. In tal modo il gonfiore si riduce e la persona può respirare più liberamente.

Lei si occupa ormai da decenni di speleoterapia ed ha redatto anche diverse perizie su caverne e gallerie, fra cui quella di Predoi. Confrontando i valori delle misurazioni fra Predoi e altre località – come valuta la galleria climatica di Predoi?

„Predoi adempie esattamente agli standard qualitativi stabiliti dall'Unione internazionale di speleoterapia. Inoltre la galleria di Predoi è stata adatta nel modo migliore per questa terapia. Fra le tante gallerie terapeutiche in tutta Europa, quella di Predoi è certamente una delle più riuscite.”

nfo: Centro Climatico di Predoi
Vicolo Hörmann, 38/a - 39030 Predoi (BZ)
Tel. 0474 654523 - Fax. 0474 654698 -
info@io-respiro.it - www.io-respiro.it





TRENTINO

Terme di Comano

Benessere "green" con trattamenti naturali, immersi nella natura

Torna, in un angolo ancora poco conosciuto del Trentino, "la vacanza che ti cura". Antiche acque benefiche, uniche in Europa e particolarmente efficaci in campo dermatologico, ma anche paesaggi salutarissimi, ospitalità calorosa e cucina genuina sono gli ingredienti di una infallibile ricetta di benessere, naturale al 100%, per grandi e bambini.

Le Terme di Comano ci attendono alle spalle del Lago di Garda, in un angolo di Trentino salubre, dal clima di mezza montagna e dall'aria pura.

Appena riaperte per la stagione 2012, le Terme di Comano sono ricche di acque bicarbonato-calcio-magnesiate, di origini antichissime, molto famose in campo dermatologico, come confermano sempre nuove, autorevoli ricerche mediche internazionali. Un rimedio assolutamente naturale, toccasana nelle pause farmacologiche e valido aiuto verso una successiva riduzione

del ricorso ai farmaci.

Con una temperatura alla sorgente (nelle dolomie del Gruppo di Brenta) di 27°C, le Terme di Comano sono ideali nella cura di psoriasi (anche in abbinamento a una efficace fototerapia selettiva), eczemi e dermatiti di grandi e bambini.

L'acqua di Comano è caratterizzata da un pH vicino alla neutralità e dalla presenza di elementi (in particolare ioni di calcio e magnesio) attivi nelle malattie cutanee. In particolare la dermatite atopica dei bambini, sempre più diffusa. Da aprile è attivo un nuovo spazio dedicato a loro, che rende la cura un piacevole gioco. Senza l'impiego di farmaci, solo con bagni e un'infallibile ricetta che abbina relax e divertimento, i bambini combattono la dermatite senza paura e soprattutto senza rinunciare a divertirsi.

Lo stabilimento termale vanta anche un moderno comparto wellness. In

tutti i trattamenti viene impiegata la linea cosmetica Salus per Aquam, composta di prodotti di altissima qualità, scientificamente provati e ottenuti con l'acqua termale di Comano in aggiunta a materie prime e ingredienti largamente, se non esclusivamente, naturali. Punta di diamante dell'offerta, le due nuovissime linee cosmeceutiche Dermapsor e Comano Eudermica, prive di profumi, parabens, conservanti di origine chimica, vaselina e lanolina. Specifiche per il trattamento di dermatite e psoriasi, sono state messe a punto dal personale medico delle Terme di Comano. ■

Per informazioni: APT Terme di Comano-Dolomiti di Brenta, tel. 0465.702626 www.visitAcomano.it e info@visitAcomano.it

In Trentino vari stabilimenti accolgono i pazienti in questa primavera che mette la salute ed il benessere al centro.

La rete degli stabilimenti termali copre tutto il territorio provinciale e ha come comun denominatore la naturalità delle cure, prive di effetti collaterali e scientificamente comprovate da numerose e autorevoli ricerche mediche, oltre che convenzionate con il Servizio Sanitario Nazionale.

Oltre alle Terme di Comano, ricordiamo le Terme Dolomia a Pozza di Fassa, che offrono la possibilità di abbinare lo sci al benessere e le cure per la prevenzione delle allergie da pollini. Hanno aperto i battenti anche le Terme di Roncegno, in Valsugana: nella Casa di Salute Raphael, oltre ai bagni vengono praticate anche altre terapie con metodologie naturali omeopatiche e fitoterapiche che si ispirano alla medicina di orientamento antroposofico e al metodo steineriano.

A pochi chilometri aprono le Terme di Levico-Vetriolo le cui acque, uniche in Italia e rare in Europa, sgorgano a 1582 metri di altezza dalle rocce dolomitiche e hanno un alto contenuto di ferro e arsenico: indicate per la cura di molte patologie, tra le quali quelle da stress, dell'apparato respiratorio, dell'apparato locomotore e della pelle. www.visitrentino.it





ITALIA

TREKKING URBANO, UNA PASSIONE CHE APPRODA IN 17 CITTÀ

Oltre al tradizionale appuntamento autunnale, che quest'anno è tornato ad ottobre ed è stato dedicato alla scoperta dei personaggi meno noti, che hanno contribuito alla storia delle città, il Trekking Urbano approda in diciassette città il **21 aprile** con la prima edizione primaverile, dedicata al turismo "vagabonding". Se le date sono due, la formula di successo non cambia: il trekking urbano, una delle nuove frontiere del turismo sostenibile e sensoriale, ideato nel 2002 dal Comune di Siena, coinvolge decine di capoluoghi italiani, per riscoprire le città come spazi da percorrere a piedi senza fretta, riappropriandosi del tempo, della memoria e dell'identità dei luoghi. Il trekking urbano, oltre a divertire ed emozionare chi lo pratica, è un'attività che fa bene al fisico. Se praticata, in maniera costante per almeno 20 minuti, oltre che allenare i muscoli, combatte i rischi di infarto, depressione, diabete e osteoporosi. Il 21 aprile, il fil rouge che unirà l'esperienza dei viaggiatori slow italiani sarà l'acqua come matrice di vita. Turisti e visitatori saranno chiamati a percorrere uno dei tanti itinerari proposti, alla ricerca del profondo legame che esiste tra l'acqua e le città. La storia, infatti, insegna che l'acqua è stato un fondamentale elemento aggregante per la nascita dei nuclei urbani. I Comuni che, oltre a Siena, sperimenteranno la formula primaverile del Trekking urbano sono Ancona; Arezzo; Ascoli Piceno; Chieti; Fermo; Mantova; Padova; Pavia; Pisa; Pistoia; Rieti; Salerno; Spoleto; Tempio Pausania; Trento e Urbino.

Per informazioni sulla Giornata Nazionale del Trekking Urbano Sabato 21 aprile, a piedi alla ricerca dell'acqua, contattare il Servizio promozione turistica e sviluppo economico del Comune di Siena al numero 0577 - 292128 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo di posta elettronica turismo@comune.siena.it. Per conoscere e scaricare gli itinerari e i percorsi, proposti dalle diciassette città per sabato 21 aprile è possibile consultare il sito www.trekkingurbano.info.

TRENTO

IL TRENTOFILMFESTIVAL FESTEGGIA LA 60^A EDIZIONE

Esistono sessanta: il TrentoFilmfestival si prepara a celebrare nel 2012 lo speciale anniversario con un'edizione scoppiettante, ricca di iniziative e personaggi d'eccezione, protagonisti del programma che è in via di definizione proprio in questi giorni. Una grande festa dunque, che partirà ufficialmente il **26 aprile**, per concludersi domenica **6 maggio 2012**. Dai cortometraggi ai documentari, ai lungometraggi, passando per l'antico piacere di leggere un libro: l'anima dell'edizione 2012 del TrentoFilmfestival mescolerà adrenalina e meraviglia, riproponendo quel mix di emozioni che da ormai sessant'anni sono di casa a Trento.

I film-maker di tutto il mondo, (quasi 360 quelli che hanno partecipato nel 2011), sono quindi chiamati nuovamente a impugnare la propria telecamera, per raccontare e documentare il meraviglioso mondo della natura d'alta quota, cercando di catturarne silenzi e segreti nei quali immergersi durante i giorni della rassegna. Tutte le pellicole che saranno prodotte, verranno giudicate da una giuria di livello internazionale, che avrà l'arduo compito di assegnare i prestigiosi premi che compongono il palmarès del festival. Non solo video al TrentoFilmfestival: il 26 aprile 2012 scatterà anche la 26a edizione di "MontagnaLibri", la rassegna internazionale dell'editoria di montagna, da più di un quarto di secolo interamente dedicata a chi mette nero su bianco l'emozione unica scaturita dalle grandi "cattedrali della terra" e dai "giorni grandi" (l'espressione è dell'indimenticabile Walter Bonatti da poco scomparso) vissuti sulle più difficili pareti.

Per info: www.trentofestival.it





FANO IL FANO YACHT FESTIVAL AL VARO DELL'8^A EDIZIONE

La passione per il mare, l'emozione di atmosfere esclusive, l'incontro con i protagonisti della nautica e i modelli di ultima generazione: il sogno del Fano Yacht Festival è di nuova realtà.

Giunto alla sua ottava edizione, il Salone Nautico dell'Adriatico organizzato da AdriaticFestival ritorna **dal 10 al 13 maggio** nella splendida cornice del Porto Turistico Marina dei Cesari, a Fano.

L'evento, che oggi vanta una tradizione di successi, si conferma nel suo settore uno dei principali appuntamenti dell'Adriatico, e in grado di attrarre un pubblico sempre più ampio: operatori qualificati e professionisti, imprenditori e istituzioni, ma soprattutto turisti e visitatori da ogni parte d'Italia e d'Europa.

Un successo di pubblico che si preannuncia in crescita in questa nuova edizione del FYF, oggi polo d'attrazione per i visitatori nazionali e internazionali che gravitano nelle Marche, e una delle più prestigiose componenti dell'offerta turistica nella regione.

Grazie al giusto mix di iniziative, che uniscono con eleganza l'esposizione all'intrattenimento, il Salone è diventato un vero e proprio Festival della Nautica dove vivere tutto il fascino del blu.

Le meraviglie del panorama naturale qui infatti si arricchiscono di storia e si fondono con la tradizione, quella dell'antichissima mariniera legata alla città di Fano. Visitare il Fano Yacht Festival diventa un'occasione per scoprire le mille suggestioni di un territorio, oltre che per sorprendersi passeggiando fra le novità esposte in un litorale d'eccezione.

Musica, artisti, degustazioni locali, appuntamenti sportivi, convegni tematici e presentazioni si alterneranno in un ricco calendario di iniziative collaterali, con il coinvolgimento dell'editoria specializzata e dei network radio-televisivi nazionali, per un emozionante weekend nel segno del tridente. Per info: www.fanoyachtfestival.it

CHIASSO MAI VENGA IL MATTINO

Aria, festival internazionale di letteratura, con la presenza di scrittori di rilievo internazionale, avrà luogo a Chiasso, sul confine italo-svizzero, nei giorni **1-4-5-6 maggio 2012**. Il tema della 7^a edizione, che avrà per titolo Mai venga il mattino, è la notte.

La notte è il momento dell'ispirazione, che da sempre anima scrittori, poeti, innamorati e lunatici. È anche il tempo privilegiato della lettura (e della scrittura?), del raccoglimento, del sogno e della fantasia. La notte è luogo letterario per eccellenza, teatro di romanzi indimenticabili e di storie al confine tra realtà e immaginazione. Tempo sospeso dove ci si può ritrovare o perdere definitivamente, la notte è fonte di meraviglia, ossessioni, mistero e spaesamento. Nelle sue braccia tutto sembra possibile.

ChiassoLetteraria, in questa sua settima edizione, si lascerà abitare dall'afflato avventuroso della notte: moderni Diogene alla ricerca dell'uomo - scrittori, filosofi, antropologi, poeti - ci prenderanno per mano e con la lucentezza delle loro arti ci condurranno - ne siamo convinti - fino al termine della notte, verso albe ancora da scrutare.

Informazioni: Il festival è a entrata libera (ad eccezione dell'anteprima del 1 maggio e del concerto di venerdì 4 maggio, ospite da annunciare).

CAMPOGALLIANO (MO) MAGICA SCIENZA

Il Museo della Bilancia di Campogalliano in provincia di Modena oltre che uno spazio espositivo unico nel suo genere, è anche una fucina di idee e laboratori per la didattica. Nelle **domeniche del 6 e 13 maggio 2012** sono previsti incontri pomeridiani per far scoprire a bambini e ragazzini dai 6 agli 11 anni circa che la scienza è tutt'altro che difficile e noiosa. "MAGICA SCIENZA! I laboratori pazzi del museo per piccoli scienziati" è il titolo dell'iniziativa, che, attraverso un approccio divertente e stimolante, condurrà per mano i partecipanti, alla scoperta di nuove esperienze all'interno di svariati campi dell'indagine scientifica. Ci si cimenterà con torri di chiodi, rutti artificiali, sabbie mobili fatte in casa, missili a reazione, bracci idraulici, giochi da fachiri, uova pieghevoli e chi più ne ha, più ne metta. In questo modo verranno toccate questioni relative a equilibrio, forze, pressione, leve, macchine semplici, e ancora acqua, altri fluidi e molto altro. Il prezzo è di 3 euro a bambino per ogni incontro (comprensivi di materiali e schede dei giochi-esperimenti), mentre l'iscrizione a tutti gli incontri costa 10 euro. Le mamme e i nonni che accompagnano i bambini entrano gratis e possono partecipare a una visita guidata e partecipare ad attività creative ad hoc. Al termine della giornata verranno consegnate a tutti ricette e pozioni per rifare a casa gli esperimenti condotti nelle officine del Museo.

Per informazioni: Museo della Bilancia - Via Garibaldi 34 a - 41011 Campogalliano (MO) - Tel. 059.527133 - Fax: 059.527084 - E-mail: infomuseo@museodellabilancia.it - Sito web: www.museodellabilancia.it - www.comune.campogalliano.mo.it

LANA

IL WANDERCAMP IN ALTO ADIGE

Dal 28 aprile al 26 maggio a Lana, vicino Merano in Alto Adige, e in occasione della Wandercamp, esperte guide alpine accompagnano gli amanti del trekking alla scoperta delle bellezze alpine in 12 appuntamenti. Camminate adrenaliniche e paesaggi indimenticabili attendono gli amanti dell'escursionismo per delle vere e proprie sfide ad alta quota.

Le escursioni tra i monti di Lana e dintorni sono la migliore forma di rilassamento attivo per allontanare lo stress quotidiano e lasciarsi abbandonare alla forza rigenerante della natura, in un paradiso alpino mozzafiato. Per la Wandercamp vengono organizzate diverse escursioni tre volte a settimana, adatte a tutti dai principianti ai più esperti. Preparate guide accompagnano il gruppo con partenza da Lana per poi proseguire alla scoperta delle bellezze alpine nei dintorni di Merano. Una vacanza attiva per scoprire territori e tradizioni antiche e per prepararsi all'estate nel migliore dei modi con attività fisica e respirando l'aria fresca e pulita che la montagna offre. Dopo una lunga camminata per recuperare le energie, ad accogliere gli escursionisti ci pensano i tradizionali Buschenschank, tipici masi contadini con cucina altoatesina e buon vino locale. In ricordo della manifestazione è regalato ad ognuno l'attestato di partecipazione.

In caso di maltempo è previsto un variegato programma culturale alternativo.

Per informazioni, prenotazioni e programma dettagliato: Associazione Turistica Lana e dintorni - tel. 0473 561770 - www.lana.info - info@lana.info - www.dolomiti.it/it/alto-adige/lana-e-dintorni/



MODENA

MODENA TERRA DI MOTORI 2012

Da 30 anni un mito inossidabile della Formula 1, una carriera breve ma intensa, un pilota dalla guida tutta rischio e irruenza. E' a Gilles Villeneuve, che è dedicata la tredicesima edizione di "Modena Terra di Motori". **Dall'8 maggio al 10 giugno** infatti, la manifestazione celebra il piccolo canadese volante con la mostra "Gilles Villeneuve e il suo tempo".

Ma sono numerose le iniziative nell'ambito di "Modena Terra di Motori" 2012: per il fine settimana del 19 e 20 maggio sono infatti previsti il passaggio della Mille Miglia e il Memorial Circuito Automobilistico Cittadino, con una gara di regolarità su parte del percorso che fu il circuito storico di Modena.

Promossa dalla Camera di Commercio e dal Comune di Modena, in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Modena e Automobile Club Modena, "Modena Terra di Motori" quest'anno ha scelto di celebrare una vera e propria leggenda delle corse automobilistiche.

ALESSANDRIA

'VIAGGIARE' FRA I CAPOLAVORI DI GIO' POMODORO

Alessandria ospita **fino al 30 aprile** la mostra antologica 'Giò Pomodoro. Il percorso di uno scultore: 1954-2001'. Allestita in diverse sedi espositive, la mostra oltre a consentire viaggio esaustivo fra le opere del grande scultore marchigiano, offre anche l'opportunità di effettuare un percorso attraverso i luoghi di interesse storico e artistico della città. A Palazzo Monferrato, raro esempio di connubio fra Barocco ed Espressionismo, si possono ammirare diverse sculture in bronzo, pietra e marmo, una serie di acquedotti e l'opera monumentale "Grande Ghibellina", mentre presso la Galleria Carlo Carrà di Palazzo Guasco, raffinato edificio di impianto settecentesco, sono esposte 5 sculture in pietra e bronzo e una serie di tavole progettuali su carta. Invece a Palazzo Cuttica, dove si conservano i documenti della celebre battaglia dell'epopea napoleonica di Marengo, è invece possibile ammirare l'opera monumentale 'Sole deposto', oltre a 9 sculture di piccole e medie dimensioni e 10 importanti opere su carta, e nel cortile della sede della Camera di Commercio la straordinaria ed enorme scultura in bronzo 'Colloquio col figlio'.

**PARCO DEL DELTA DEL PO
PRIMAVERA SLOW 2012**

Torna la Primavera Slow nel Parco del Delta del Po Emilia-Romagna, e con essa la possibilità di scoprire un territorio e le sue eccellenze, le suggestioni, i paesaggi e i colori attraverso le tantissime iniziative in programma **fino al 3 giugno**, per un totale di 11 settimane di eventi.

Escursioni a piedi, in barca, passeggiate a cavallo, biciclettate, laboratori didattici, degustazioni e molto altro ancora: non mancheranno le occasioni per trascorrere qualche giorno in relax nel Parco del Delta, da Goro a Mesola, passando dalle Valli di Comacchio per arrivare alle oasi più a sud, nei dintorni di Cervia e Ravenna.

Tra le curiosità dell'edizione 2012 le passeggiate immersi nell'atmosfera notturna in alcuni siti naturalistici più interessanti del Parco, per riconoscere suoni e canti degli animali; dedicato, invece, a chi si sente un birdwatcher preparato l'escursione 100 specie in un giorno, in cui si cercherà di osservare il maggior numero di specie di uccelli nell'arco di una giornata intera. Ancora, escursioni in pullmino elettrico sulle tracce del cervo della Mesola, e in trenino sulle Valli sud di Comacchio, quelle che abbinano le tradizioni della pesca con le degustazioni dei "frutti del mare". I laboratori non saranno solo per ragazzi; tra i tanti in programma infatti ce ne sono alcuni pensati anche per gli adulti dedicati alle erbe e ai loro segreti.

Dal 27 al 29 aprile si svolgerà la VI edizione della Fiera Internazionale del Birdwatching e del Turismo naturalistico a Comacchio (Fe) con l'allestimento di padiglioni espositivi dedicati ad ottica, fotografia, editoria specializzata, abbigliamento sportivo, Biodiversità e Slow Tourism, la possibilità di testare sul campo le ultime novità in termini di attrezzature per la fotografia e per il birdwatching, e numerosi eventi collaterali ad arricchire il programma delle giornate. I visitatori potranno infatti partecipare ad escursioni nelle Valli di Comacchio e in altri siti di enorme pregio naturalistico, laboratori didattici, incontri con fotografi e birdwatcher di fama internazionale in collaborazione con EBN Italia, convegni, degustazioni e molto altro. "Ospite d'onore" della VI edizione il Fotofestival 2012, con l'allestimento delle immagini e la premiazione del noto concorso fotografico Asferico 2012.

La Fiera sosterrà come di consueto un progetto di BirdLife International di cui partner italiano è Lipu presente alla manifestazione con laboratori didattici per scuole e famiglie con bambini, focus di approfondimento dedicati ad alcune specie e la presentazione di un libro dedicato all'Aquila reale.

Dedicati all'intermodalità, ovvero alla possibilità di muoversi utilizzando diversi mezzi di trasporto, in particolare barca e bicicletta, i due weekend speciali in cui si svolgerà l'iniziativa Navigare e pedalare lungo il Po di Volano (**12-13 e 19-20 maggio**); da Ferrara al Delta sarà possibile trascorrere un giorno intero all'insegna della natura e del divertimento, scoprendo luoghi da un inconsueto punto di vista e i sapori tradizionali del territorio. Ogni giornata prevede infatti un itinerario e un programma diverso.

Il 26 e 27 maggio, infine si svolgerà Milano-Marittima-Cervia: Cent'anni di bellezza. Pineta, saline e giardini in fiore, week-end dedicato ad un ricco programma di eventi, mostre, convegni, laboratori e visite guidate che partendo dalla città porteranno a scoprire i luoghi naturalistici più suggestivi dell'area cervese.

Per il programma completo delle iniziative visita il sito www.podeltabirdfair.it; DELTA 2000 tel. 0533 57693/4

VENEZIA

**CON L'AMERICA'S CUP, VENEZIA
PROTAGONISTA DELLA GRANDE VELA**

Nel corso della Borsa Internazionale del Turismo di Milano recentemente conclusasi, è stata annunciata la tappa della World Series di Coppa America; questo importante appuntamento che vede rappresentato il massimo della vela mondiale, si svolgerà dal 12 al 20 maggio prossimo nelle acque veneziane.

Molta acqua è passata sotto i ponti di Venezia ma il ricordo della mitica impresa del "Moro di Venezia", l'imbarcazione di Raoul Gardini che ha saputo portare alto il guidone della "Compagnia della Vela", storico sodalizio veneziano, è ancora così vivo da suscitare grande entusiasmo in città e non solo, anche in coloro che di vela normalmente "non masticano molto". I due campi di regata sono stati ufficializzati: uno nei pressi della diga di San Nicoletto, dove verranno posizionate imbarcazioni per consentire al pubblico di seguire da vicino lo svolgimento della regata ed il secondo, per la gioia degli amanti della vela addirittura in Bacino di San Marco, regalando ad un folto pubblico posizionato lungo le rive, una unica ed emozionante occasione che certamente non vorrà perdere. Nove sono i team che gareggeranno a bordo di catamarani AC45, frutto della più avanzata tecnologia: Italia con "Luna Rossa", U.S.A., Corea, Cina, Francia, Nuova Zelanda, Spagna, Svezia tutti a rincorrere la vittoria per contendersi con imbarcazioni ancora più sofisticate da 47 piedi, la Louis Vuitton Cup e quindi sfidare, il detentore della America's Cup, l'equipaggio di Oracle Racing. In città la macchina organizzativa si è ormai messa in moto per poter dare con ogni mezzo, il massimo della fruibilità a questo grande evento, su Youtube ad esempio si potranno seguire le manifestazioni in diretta. Sono intorno a 50.000 i visitatori previsti per l'occasione a Venezia che andranno ad aggiungersi ai 700 circa legati al management dell'evento ed alle centinaia che ogni team partecipante porterà al seguito. Lungo i nove giorni tutta una serie di manifestazioni sono state programmate ed i velisti più famosi al mondo presenti per le regate, saranno inevitabilmente coinvolti. Un clima di grande euforia si sta già manifestando per questo eccezionale evento; sembra quasi di ritornare a quegli anni indimenticabili di "Azzurra", all'ora varata all'Arsenale di Venezia e di personaggi come Cino Ricci che ci fecero veramente sognare.

Gianantonio Schiaffino



PARCO DEL CASTELLO DI PRALORMO MESSER TULIPANO... tra orti e orchidee

Testo di Camillo Musso

Dal 2000 nel parco del castello Medievale di Pralormo, nel cuore del Piemonte, la straordinaria fioritura di 75.000 tulipani e narcisi olandesi annuncia la primavera.

La manifestazione coinvolge tutto il parco progettato nel XIX secolo dall'architetto di corte Xavier Kurten, artefice dei più importanti giardini delle residenze sabaude. La tenuta comprende oltre al castello, il parco storico, il giardino fiorito, l'Orangerie, antica serra per gli agrumi e l'azienda agricola tuttora gestita dalla famiglia.

MESSER TULIPANO trasforma il parco all'inglese in un vero giardino incantato che, accanto all'incredibile fioritura, accoglie nelle pertinenze mostre ed esposizioni a tema.

In questa XIII edizione accanto ai tulipani ed ai narcisi si troverà la straordinaria ricchezza della natura, dalla stupefacente fioritura delle orchidee alle verdure che ogni giorno sono sulla nostra tavola.

L'antica orangerie francese avrà nel suo interno una straordinaria collezione di orchidee che permetteranno di scoprire aneddoti e riferimenti letterari ed artistici. Raffinate atmosfere orientali faranno scoprire come l'orchidea sia uno dei fiori prediletti dagli artisti, come fiore simbolo delle quattro stagioni, delle quattro età dell'uomo e che essa sia stata battezzata dai cinesi "Lan" che significa uomo forte o donna elegante.

In linea con la rinascita dell'interesse per la coltivazione dell'orto e con la forte attenzione da sempre riservata dal Castello di Pralormo agli aspetti di educazione ambientale, alcuni giovani architetti hanno realizzato orti originali ed funzionali con raffinati angoli che illustrano le virtù dei prodotti dell'orto.

La XIII edizione di MESSER TULIPANO ospita i "Maestri del Gusto di Torino e Provincia" artigiani che presentano delle

degustazioni gratuite di prodotti locali. La ditta Caffarel partecipa alla XIII edizione di MESSER TULIPANO e per sabato 28 aprile ha organizzato una conversazione sul tema : Tulipomania: follie e manie scatenate dalla passione per i tulipani, dai sultani ottomani all'Olanda del XVII secolo fino ai giorni nostri.

Anche la Ditta Ferrero ha confermato che fornirà i propri prodotti Kinder Sorpresa e

Kinder Gran Sorpresa per la tradizionale "Caccia alle uova Kinder sorpresa" che si terrà nel Parco del castello nei giorni di Pasqua e Pasquetta.

La Mostra avrà luogo **fino al 1° maggio**, per informazioni dettagliate si consiglia di consultare il sito www.castellodipralormo.com. L'ampio parcheggio consente la sosta, per la durata della visita, anche alle autocaravan.



Com'è già avvenuto nel 2010 e nel 2011, la Provincia di Torino, contribuisce al successo della manifestazione istituendo una navetta gratuita con autobus da Torino al Castello di Pralormo nelle domeniche 1, 8, 15, 22 e 29 aprile, il lunedì di Pasquetta 9 aprile, mercoledì 25 aprile e martedì 1 maggio. La navetta partirà dalla stazione di Torino Porta Susa alle 10 (via Cernaia angolo piazza XVIII Dicembre) e ripartirà da Pralormo alla volta di Torino alle 17. Il servizio sarà gratuito e su prenotazione, fino ad esaurimento dei posti, telefonando al numero 011 8140981.

Inoltre sarà disponibile un servizio di bus-navetta dal parcheggio allestito nelle vicinanze del Castello di Pralormo all'ingresso del parco del Castello, in funzione dalle 10 alle 19.

Il futuro del turismo si basa sull'innovazione



“**L**a passione tinge dei propri colori tutto ciò che tocca”, questo il pensiero del filosofo spagnolo Baltasar Gracián.

E' sotto gli occhi di tutte come le questioni, affrontate con impegno e passione, non solo appaiono più chiare agli occhi delle persone, ma anche ottengono risultati eccellenti.

Lo scrivo con convinzione, in una stagione non facile, nella quale il turismo deve essere messo nelle condizioni di dispiegare al meglio le proprie enormi potenzialità.

Si sono affrontate, nei mesi appena trascorsi, le questioni delle liberalizzazioni ed il settore turistico ne è tanta parte: in molti casi stiamo vivendo situazioni che si trascinano da quasi cento anni, transitando di padre in figlio, immutate nel tempo. E' il caso della gestione d'alcune spiagge o, a partire da tempi più recenti, ma superiori anche ai cinquant'anni, dei campeggi.

Così l'imprenditoria, soprattutto quella giovanile, con tanta capacità di innovare e di aprirsi alle novità resta al palo ed un turismo come quello di movimento, che ha modificato i mezzi, le loro capacità di spostamento e la loro dimensioni si trova ancora a dover far fronte a realtà strutturate per situazioni che sono invece superate nelle cose o sono diventate estremamente diverse rispetto

all'origine.

E' il caso dei campeggi stanziali, nati per ospitare piccole caravan che poi anche erano destinate allo spostamento e, anno dopo anno, si sono trasformati in una sorta di villaggi estivi, nei quali la capacità di spostamento dei veicoli è pressoché nulla.

Preingressi che sono vere e proprie casette, impianti elettrici che, almeno si spera in termini di sicurezza, dovrebbero fare invidia alle abitazioni, elettrodomestici come nelle ville al mare.

Per carità, ci sta tutto e ci sta anche questo: ma l'altro turismo, quello fatto con veicoli che si spostano, destinati a fermarsi pochi giorni nel medesimo luogo, quali strutture ha come riferimento?

E' immaginabile un Paese, come il nostro, che è la vera culla dell'abitare viaggiando, che si trova a dover far fronte a situazioni d'estremo disagio in termini di sosta e d'ospitalità?

Credo che le liberalizzazioni possano, anche nel nostro settore, giocare un ruolo d'estrema importanza, di svecchiamento delle strutture e della gestione e d'adeguamento alle nuove e modificate esigenze.

Del resto, occorre incidere su un tessuto connettivo che non vuole abbandonare il vecchio e che trae profitti anche notevoli dal mantenimento dello status quo.

A quale prezzo? Un costo altissimo, fatto di mancata innovazione, di chiusura alle giovani generazioni, d'incapacità di imboccare una strada che altre Nazioni, egualmente turistiche, ma con potenzialità minori rispetto al nostro Paese, hanno imboccato da tempo.

Di qui la necessità di agire con impegno e passione nel settore: studiando programmi, ma anche mettendo nelle condizioni l'imprenditoria più attenta, soprattutto quella giovanile e femminile, di poter incidere e di riuscire ad essere parte della partita.

Un'impresa non facile, ma dalla quale dipende per buona parte il futuro di un settore che è strategico per l'occupazione e per l'economia del nostro Paese.

Occorre agire senza molti riguardi, anche se con coscienza e lucidità. Guardando al risultato finale e sapendo che da questo dipende buona parte del nostro futuro e di quello di una Nazione che ha nel turismo una delle proprie più importanti industrie.

Scrisse il poeta e saggista inglese Samuel Johnson: "Ciò che è stato scritto senza passione, verrà letto senza piacere", teniamone conto perché, in ogni caso, stiamo ragionando sul futuro nostro e dei nostri figli. ■

VERCELLI

I GIGANTI DELL'AVANGUARDIA: Miró Mondrian Calder e le collezioni Guggenheim

Sulla scia delle lungimiranti scelte da parte di Peggy e di Salomon di sostenere artisti che sono divenuti capisaldi del '900, Vercelli, perseguendo una vivace e trainante politica culturale malgrado la temperie economica, presenta una mostra di grande interesse e raffinatezza in "Arca". Questo intrigante spazio espositivo occupa in parte la navata centrale della Chiesa di San Marco (nel resto dell'edificio è in corso un'approfondita operazione di restauro) chiusa al culto nel 1799 e da allora destinata a diversi usi. Una quarantina di opere tra dipinti e sculture acquistate dai due mecenati americani racconta i percorsi artistici e i rapporti con l'Italia dell'olandese Piet Mondrian (Amersfoort 1872 - New York 1944), dello spagnolo Joan Miró (Barcellona 1893 - Palma di Maiorca 1983) e dello statunitense Alexander Calder (Lawton/Pennsylvania 1898 - New York 1976). Il primo dalla personalissima pittura astratta neoplastica solo apparentemente semplice e membro fondatore del movimento 'De Stijl' è tra i più importanti artisti della prima metà del '900: gli esiti sono affascinanti come in *Natura morta con vaso di zenzero I*. Miró, esponente



Calder, *Arco di petali*

di spicco del surrealismo che interpreta poeticamente, stupisce per la sua capacità di stilizzare immagini come in *Prades, Il paese (Prades, el poble)* fino a tradurle in pochi segni nello splendido *Personaggio, cane, uccelli (Personnage, Chien, Oiseaux)*. Calder è artefice delle grandi statue *Mobiles* - dotate di energia cinetica - di cui compaiono numerosi esemplari insieme agli *Stabiles* e ad altre creazioni, tutte dai toni surreali e astratti, che hanno accompagnato la vita di Peggy Guggenheim come si evince dalla foto che la ritrae alla XXIV Biennale di Venezia mentre sistema l'*Arco di petali*. Un tripudio di modernità connotata da serenità e umorismo: una mostra da non perdere.

Informazioni utili

Sede: Vercelli: Arca, Chiesa di San Marco, Piazza San Marco 1
Orario: 8.00 - 19.00 da lunedì a venerdì
8.00 - 20.00 sabato e festivi
La biglietteria chiude un'ora prima
Durata: fino al 10 giugno 2012

Biglietto mostra: intero euro 9.00, ridotto euro 8.00/7.00/6.00, ridotto scuole euro 4.00
Info e prenotazioni:
199 151 123, www.guggenheimvercelli.it,
callcenter@sistemamuseo.it
Catalogo: Silvana Editoriale

LUGANO (CH)

GIORGIO MORANDI

Un centinaio di opere fra dipinti, acquerelli, incisioni e disegni - provenienti da collezioni pubbliche e private - tratteggiano l'intero percorso esistenziale e artistico di Giorgio Morandi (Bologna 1890 - 1964), singolare figura controcorrente ed enigmatica sempre alla ricerca di un'arte pura, poesia che trascenda la realtà pur rivelandosi attraverso le predilette cose semplici.



Giorgio Morandi
Autoritratto

Noto soprattutto per le "nature morte", sorprende per i paesaggi, i fiori che presenta in composizioni sempre diverse (come fa per le nature morte) e il suo *Autoritratto* del 1924 con lo sguardo volto a terra, opere nelle quali si evidenzia uno studio approfondito sulla luce e sul colore. Singolare il fatto che tale percorso espositivo, curato da Maria Cristina Bandera, sia allestito proprio in quella Lugano che fu meta di uno dei pochissimi viaggi all'estero dell'artista in occasione della partecipazione alla prima "Esposizione internazionale del Bianco e Nero" qui realizzata.

Non stupisce che Morandi sia stato un faro per le generazioni successive di cui sono esposte testimonianze in virtù della con-

fessione da parte di alcuni di averlo considerato un Maestro: tra gli altri lo statunitense Lawrence Carrol ha realizzato *ad hoc* alcuni lavori. Né tantomeno meraviglia che i suoi quadri abbiano fatto da sfondo in scene domestiche di alcuni film.

Al Museo d'Arte è possibile percorrere angoli della sua amata Bologna come *Il ponte sul Savena* austero e sintetico o ancora analizzare alcuni suoi classici per goderne le infinite sfumature - per esempio nei toni bianco, grigio e cobalto della *Natura Morta* del 1957 - che li rendono diversi l'uno dall'altro e comprenderne il lavoro sotteso e lo studio continuato per rendere atmosfere, volumi e luce. Per i giovani è predisposto un programma di attività educative per fasce d'età.

Informazioni utili

Sede: Lugano: Museo d'Arte, Riva Caccia 5
Orario: 10.00 - 18.00 martedì, mercoledì, giovedì, sabato e domenica
10.00 - 21.00 venerdì
lunedì chiuso (tranne 9 aprile e 28 maggio)
Durata: fino al 1° luglio 2012
Biglietto mostra: intero Fr.

12, ridotto Fr. 8. Combinato: intero Fr. 20, ridotto Fr. 14
Informazioni:
tel. 0041 588667214,
fax 0041 588667497,
www.giorgiomorandilugano.ch, www.mda.lugano.ch,
info.mda@lugano.ch
Catalogo: Silvana Editoriale

BELLINZONA (CH)**HANS STEINER****Cronaca della vita moderna**

Dopo i successi di Losanna, Winterthur e Martigny giunge a Bellinzona, quindi a un passo dall'Italia, la prima retrospettiva completa dedicata a Hans Steiner (Berna 1907-1962), grandissimo rappresentante - riscoperto dopo decenni di oblio e di cui si è recentemente analizzato il ricco archivio - del periodo d'oro del fotogiornalismo elvetico. Approdato casualmente alla fotografia, Steiner si è rivelato capace di leggere la realtà svizzera a lui contemporanea non con l'ottica dei problemi sociali o dei soliti stereotipi per cui era nota all'estero, ma con l'occhio positivo e ottimista che coglie i cambiamenti *in fieri* di una vivace società alla ricerca di novità. Grazie alla scoperta straordinaria di circa 100.000 immagini generalmente di formato quadrato, è oggi possibile ammirare a Villa Cedri - elegante dimora ottocentesca il cui parco all'inglese dagli alberi secolari è una meraviglia in ogni stagione - una ricca selezione di istantanee straordinariamente attuali per i soggetti presentati. Fattosi conoscere a livello mondiale per le cronache sui tentativi di scalare l'impe-



Hans Steiner
Officina ferroviaria

gnativa parete nord dell'Eiger (la famosa montagna dal 1912 attraversata dal mitico trenino a cremagliera dello Jungfrau), privilegia oltre allo sport varie tematiche tra cui esercito, industria, viaggi... Ne emergono scatti moderni di rara bellezza e grande valenza artistica quali *Gritli Schaad e Fritz Schreiber dopo il nuovo primato di volo a vela* o *Giovane donna svizzera con la sigaretta in mano* quale segno di emancipazione o nel secondo dopoguerra *Piscine Berne e Officina ferroviaria* testimoni di relax e di operosità. Piccole miniature come lo straordinario scorcio di *Marktgasse, vista dalla torre dell'orologio di Berna* dove le lunghe ombre paiono proiettare la società dal passato al vortice del consumismo.

Informazioni utili

Sede: Bellinzona (CH):
Museo Civico Villa dei Cedri,
Piazza San Biagio 9
Orario: 14.00 - 18.00 martedì-venerdì (fino alle 20.00 il primo giovedì di ogni mese)
11.00 - 18.00 sabato,
domenica e festivi -
lunedì non festivo chiuso
Durata: fino al 3 giugno

2012
Biglietto mostra:
intero euro 5.50 (chf 8),
ridotto euro 3.50 (chf 5)
Informazioni:
0041 (0)91 8218520,
www.villacedri.ch,
museo@villacedri.ch
Catalogo:
Photosynthèses Edizioni

ROVERETO**ALICE IN WONDERLAND**

Proveniente dalla Tate di Liverpool da cui è stata organizzata in collaborazione con il Mart e la Kunsthalle Hamburg (dove andrà dopo Rovereto), la mostra analizza in modo esaustivo e con rigore scientifico i famosi racconti che vedono protagonista Alice - personaggio incantevole per l'unione di innocenza e sete di conoscere nato dalla prolifica fantasia di Lewis Carroll - e la sua influenza sul mondo delle arti visive. Diacono, insegnante di matematica e fine conoscitore del mondo artistico, Carroll (Charles Lutwidge Dodgson, Daresbury 1832 - Guildford 1898) dal 1856 si diletta anche di fotografia prediligendo i bambini da cui ottiene attenzione e naturale spontaneità raccontando loro storie fantastiche. Nello stesso anno incontra Alice Pleasance Liddell (figlia del decano della Christ Church) che ritrae da quando ha quattro anni fino ai diciotto: molto bella tra le altre foto *Alice Pleasance Liddell, estate 1858*. Nel 1862, nel corso di una gita in barca con Alice e le sorelle Edith e Lorina - quasi onirico *The sisters* di William Blake Richmnond - inventa la storia che tutti conosciamo e che colpisce a tal punto la sua pupilla che gli



William Blake Richmnond
The Sisters

chiede di metterla per iscritto, ricevendola come dono nel Natale 1864. Così inizia la fortuna del testo di cui è presente in mostra la riproduzione del manoscritto originale con i disegni autografi di Carroll attento alla veste grafica e all'aspetto estetico. Oltre al film *Alice in Wonderland* di René Magritte del 1957, numerose le testimonianze pittoriche degli artisti che ne hanno tratto ispirazione tra cui Max Ernst, Salvador Dalí e più recentemente Kiki Smith, coinvolta nelle tematiche dell'oggi (femminismo compreso), che ben rende la dimensione incantata del mondo magico di Alice come in *Come Away From Her (After Lewis Carroll)*. Un tuffo nel sogno per affrontare meglio la realtà.

Informazioni utili

Sede: Rovereto: Mart
Rovereto, Corso Bettini 43
Orario: 10.00 - 18.00 martedì, mercoledì, giovedì, sabato e domenica 10.00 - 21.00 venerdì - lunedì chiuso
Durata: fino al 3 giugno 2012
Biglietto mostra:

intero euro 11.00, ridotto euro 7.00, gratuito scuole e fino a 14 anni
Mart: 0464 438887
Info e prenotazioni:
800 397760 (n. verde),
www.mart.trento.it,
info@mart.trento.it
Catalogo: Electa Editore

CHIOSTRO DEL BRAMANTE DI ROMA

"MIRÓ! POESIA E LUCE"

Si è aperta il 16 marzo al Chiostro del Bramante di Roma la mostra "Miró! Poesia e luce" in cartellone fino al 10 giugno 2012.

La curatrice Maria Luisa Lax Cahó, a livello internazionale tra i maggiori esperti dell'opera del maestro spagnolo, ha voluto proporre nel percorso espositivo l'ultima fase della produzione della lunga vita dell'artista (1893-1983), quando finalmente egli concretizzò a Maiorca nel 1956 un suo grande sogno: un ampio spazio tutto suo dove lavorare protetto dal silenzio e dalla natura. In mostra l'atelier che Miró aveva tanto desiderato è stato ricostruito scenograficamente all'interno degli spazi espositivi.

La rassegna presenta oltre 80 capolavori mai giunti prima nel nostro Paese, tra cui 50 olii di sorprendente bellezza e di grande formato, ma anche terrecotte, bronzi e acquerelli. Si possono ammirare tra i capolavori gli olii Donna nella via (1973) e Senza titolo (1978); i bronzi come Donna (1967), gli schizzi tra cui quello per la decorazione murale per Harkness Commons-Havard University, tutti provenienti da Palma di Maiorca dove la Fundació Pilar Joan Miró detiene molte opere dell'artista, concesse in via del tutto straordinaria per l'anteprima italiana.

L'esposizione è suddivisa cronologicamente e tematica-



Miró, Senza titolo

mente nelle nove sale del percorso, dove si ammira la produzione di Joan Miró degli ultimi trent'anni della sua vita a Maiorca. La storia del maestro è indissolubilmente legata a questo luogo che, come si esplicita dalle sue parole, "rappresenta poesia e luce". Sin dal principio della sua attività il pittore riteneva che l'obiettivo dell'artista dovesse concernere progetti di grande portata, come i murali e altri lavori d'arte pubblica che offrivano anche l'opportunità di collaborare con architetti e artigiani, lasciando alla pittura da cavalletto una posizione secondaria.

Gli spazi del Chiostro bramantesco non esaltano appieno le creazioni esposte, ma la rassegna è una preziosa sintesi tra architettura e arti plastiche, derivata anche dalla sua profonda ammirazione per Antoni Gaudí.

Informazioni utili

Catalogo: 24 ORE Cultura - Gruppo 24 ORE

Orario apertura: tutti i giorni dalle 10.00 alle 20.00; sabato e domenica dalle 10.00 alle 21.00 (la biglietteria chiude un'ora prima)

Biglietti: intero euro 12,00, ridotto euro 10,00, famiglia euro 30,00 (solo genitori e figli - minimo tre)

Ridotti: gruppi euro 10,00

(minimo 15 - massimo 25 paganti con prenotazione obbligatoria)

Info e prenotazioni:

06.916508451

Biglietteria on line:

www.ticket.it/miro/

Sede: Chiostro del Bramante, via della Pace-Roma.

Tel. 06.68809036

www.chiostrodelbramante.it

ROMA: SCUDERIE DEL QUIRINALE

"TINTORETTO"

Le Scuderie del Quirinale presentano fino al 10 giugno 2012 la mostra "Tintoretto".

"Il più terribile cervello che abbia mai avuto la pittura": così Giorgio Vasari definiva colui che per primo riuscì nella Venezia di pieno Cinquecento ad allontanarsi dal mito di Tiziano proponendo una pittura che, evitando i consueti canoni della bellezza lagunare, impose una linea di forte e nitido realismo capace di fare scuola per diverse generazioni d'artisti.

La rassegna, curata da **Vittorio Sgarbi**, in una cinquantina di opere scelte per la loro rappresentatività propone un percorso visivo capace di illustrare l'eccezionalità dell'universo pittorico del grande maestro veneziano. È arricchita da una sezione straordinaria per raccontare anche il mondo artistico con cui Tintoretto (Jacopo Robusti, 1519-1594), si confronta e misura con il grande Tiziano, rappresentato dalla grande pala con Annunciazione della chiesa di San Domenico Maggiore a Napoli. Alle pareti opere di maestri di area veneta (e non solo, come nel caso dell'olandese Lambert Sustris che si formò a Venezia tra Tiziano e Tintoretto ed El Greco, spagnolo ma di origine cretese, trasferito a Venezia), da Schiavone a Paolo Veronese, a Parmigianino, Jacopo Bassano o il meno conosciuto Giovanni Demio.



Tintoretto, Autoritratto

Tensione drammatica, furore michelangiotesco, attenzione agli aspetti scenografici e alle proposte del teatro e dell'architettura, oltre a una formidabile capacità di assimilazione delle novità e delle idee impostate dai grandi contemporanei: Tintoretto creò una pittura di tocco e di esasperato colorismo per narrare ogni aspetto della miseria umana con partecipata commozione, mirando a un'espressività in grado di travalicare la stessa caratterizzazione fisionomica e psicologica del personaggio effigiato.

Una poetica nuova e sorprendente per i tempi, che le Scuderie del Quirinale di Roma si propongono compiutamente in un percorso che tocca tutti i generi in cui il maestro veneziano si è cimentato: dai grandi teleri religiosi alle opere profane, alla ritrattistica.

Informazioni utili

Sede: Roma - Scuderie del Quirinale

Costo del biglietto: intero euro 10,00 - ridotto euro 8,50

Sito internet: [www.scuderie-](http://www.scuderie-quirinale.it)

[quirinale.it](http://www.quirinale.it)

Info e prenotazioni: 06.39967500

scuole 06.39967200

Catalogo: Skira

COMPLESSO DI SAN NICOLÒ - RAVENNA

MOSAICI TRA INFERNO E PARADISO

di Isotta Bartoletti



La Fondazione RavennAntica, nell'ambito del progetto TAMO (Tutta l'Avventura del MOsaico), inaugura una nuova sezione espositiva dedicata a 21 mosaici ricavati da opere di grandi autori del '900, ispirate alla Divina Commedia.

I manufatti musivi esposti vennero eseguiti nel 1965 da mosaicisti ravennati riuniti nello storico "gruppo mosaicisti" dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna. Contrariamente ad oggi dove il mosaicista è quasi sempre autore del soggetto che realizza, in quegli anni aveva il compito di tradurre, con tessere di marmo e smalto, dipinti altrui. I cosid-

detti "cartoni" preparatori, creati in questo caso da artisti famosi come Gentilini, Sassu, Migneco, Purificato....

Attraverso la trasposizione musiva, in realtà e a seconda degli interpreti più o meno ortodossi, questi dipinti si trasformavano in qualcosa d'altro, per il semplice motivo che le pennellate di colore sono ben diverse dalla minuziosità dell'accostamento delle tessere. Fu un'impresa difficile, ma questi ottimi mosaicisti, il cui lavoro rimaneva quasi sempre misconosciuto (sui mosaici c'è la firma dell'artista del cartone, mai quella dell'esecutore), riuscirono a interpretare la bellezza dei

temi danteschi. Forte è il legame fra Dante e Ravenna, la città conserva le sue spoglie e lo accolse dopo la cacciata da Firenze. I mosaici raccontano di "selve oscure", l'amore fra Paolo e Francesca...quali colombe dal disio chiamate...gli iracondi, i Centauri, le Arpie, Lucifero....fino al Paradiso con Giustiniano, San Tommaso che tesse l'elogio di San Francesco, la splendida croce fiammante polimaterica, dove sono rappresentati i Combattenti per la fede, per concludere con La visione di Dio.

Questo gruppo di mosaici ebbe una storia travagliata, finendo dimenticati in un magazzino, come capita

spesso al nostro patrimonio artistico. Oggi vengono restituiti alla città del mosaico, nella collocazione più adeguata: lo splendido complesso di San Nicolò, grazie alla Fondazione RavennAntica.

Curatori della mostra: Carlo Bertelli e Paolo Racagni, l'allestimento è dell'architetto Paolo Bolzoni.

La mostra si inserisce in un percorso dantesco che comprende la Tomba del Poeta, la zona del Silenzio con la Chiesa di San Francesco e la Cripta Rasponi.

Per info e prenotazioni:

Tel 0544 213371

oppure

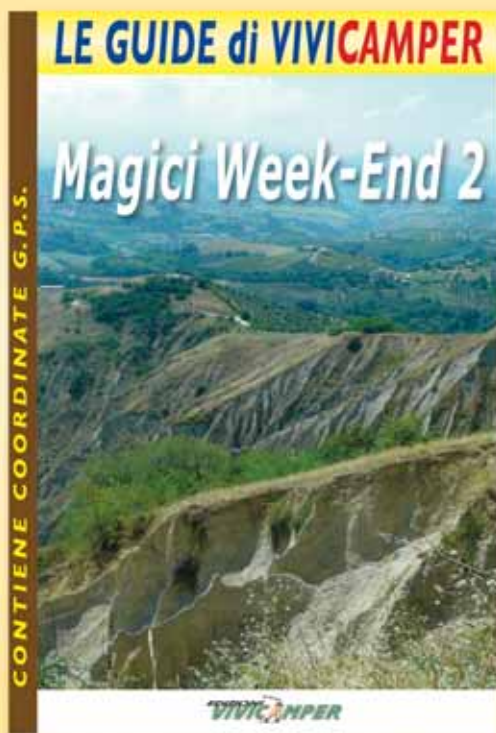
www.tamoravenna.it

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

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

LE NOVITÀ di VIVICAMPER!



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

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

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

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



Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di VIVICAMPER!

BUONO D'ORDINE

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

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

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

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

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

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

Pieter Brueghel il Giovane, *Trappola per uccelli*

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



- 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 29 aprile

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 6 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

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 10 giugno

MILANO (Pac), THE ABRAMOVIČ METHOD: installazioni interattive di una pioniera della 'performance', icona delle forme espressive legate al corpo. Fino al 10 giugno 2012. Info: www.abramovicmethod.it

- Fino al 17 giugno

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

- Fino al 24 giugno

BERGAMO (Museo Adriano Bernareggi + Accademia Carrara/GAMEc), CARLO CERESA (1609-1679). UN PITTORE DEL SEICENTO LOMBARDO TRA REALTÀ E DEVOZIONE: ricca antologica su un importante artista, inserito nel contesto epocale, ritrattista conteso dall'aristocrazia locale. Fino al 24 giugno 2012. Info: 035 21 80 41, www.mostraceresa.it

- Fino al 1° luglio

MILANO (Biblioteca Ambrosiana), RIZÓMATA TERRA, ARIA ACQUA, FUOCO. IL RITORNO DI BRUEGHEL ALL'AMBROSIANA: ritorno virtuale per le allegorie dell'Aria e della Terra non restituite dal Louvre all'Ambrosiana diversamente dalle altre due. Fino al 1° luglio 2012. Info: www.ambrosiana.eu

- Fino al 15 luglio

ASTI (Palazzo Mazzetti), ETRUSCHI. L'IDEALE EROICO E IL VINO LUCENTE: analisi degli aspetti socio-culturali di questo popolo che si rapportò anche con le comunità indigene della valle del Tanaro. Fino al 15 luglio 2012. Info: www.etruschiadasti.it

- Fino al 29 luglio

COMO (Villa Olmo), LA DINASTIA BRUEGHEL: intrigante storia della nobile e talentuosa stirpe di geniali artisti fiamminghi attivi dal XVI al XVII secolo. Fino al 29 luglio 2012. Info: www.grandimostrecomo.it

- Fino al 12 agosto

LUGANO (Villa Ciani + Parco Civico), TONY CRAGG: suggestive opere dalle forme rivoluzionarie e a volte monumentali di uno dei più importanti artisti viventi. Fino al 12 agosto 2012. Info: www.mda.lugano.ch

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

Liberalizzazioni: in banca dati rc auto danneggiati-testimoni

Si rafforza la lotta alle frodi nel settore rc auto. La banca dati antifrode conterra' infatti d'ora in poi non solo le informazioni relative agli incidenti ma anche quelle dei danneggiati e dei testimoni. Lo prevede l'emendamento presentato da Francesco Casoli e che ha avuto il via libera dalla Commissione Industria del Senato. "L'approvazione dell'emendamento e' un segnale molto importante

perche' - commenta Casoli - ci permettera' di essere piu' forti contro le frodi delle assicurazioni e di essere piu' incisivi nella richiesta alle compagnie assicuratrici al fine di adeguare i costi delle rc auto praticati in Italia agli standard europei".

Oggi in Italia esiste gia' una banca dati dei sinistri gestita dall'Isvap, con regolamento, sentito il Ministero Dello Sviluppo Economico e il Ministero

dell'Interno e, per i profili di tutela di riservatezza, sentito il Garante per la tutela dei dati personali. Questa banca dati finora ha avuto la possibilita' di registrare solo i dati relativi ai sinistri: l'emendamento rafforzerà il patrimonio conoscitivo del data base aggiungendo anche la banca dati anagrafe testimoni e la banca dati anagrafe danneggiati.

(ANSA)

Stop ai colpi di frusta

La Commissione Industria del Senato ha approvato due emendamenti al Decreto liberalizzazioni che sanciscono la fine dei risarcimenti dei danni lievi (il famoso colpo di frusta) e il regime di facoltatività del risarcimento in forma specifica nei sinistri rca; le novità indicate sono state oggetto per settimane di profonde discussioni.

Addio al colpo di frusta

Il nuovo emendamento approvato elimina i risarcimenti dei danni lievi, quindi il colpo di frusta, a meno che non sia accertabile tramite esami strumentali che ne mettano in evidenza l'oggettiva presenza. Quindi addio ai numerosi risarcimenti danni per colpo di frusta che rappresentano la più grande truffa che il mercato assicurativo italiano sostiene da anni; per indicare qualche numero ricordiamo che i due terzi dei risarcimenti per danni fisici totali sono costituiti da danni fisici lievi nella maggior parte dei casi non evidenziabili strumentalmente. Andano ad eliminare questa fetta di risarcimenti dubbi le compagnie risparmieranno circa 190 milioni di euro l'anno, che sulla carta dovrebbe trasformarsi in un abbattimento consistente delle tariffe rca.

Risarcimento specifico facoltà del cliente

Il comma 2 dell'Art 29 del Decreto sulle liberalizzazioni prevedeva che in caso il cliente non accettasse la riparazione del

danno presso la carrozzeria fiduciaria indicata dalla compagnia, l'importo del danno da risarcire sarebbe stato decurtato del 30%. Con il nuovo emendamento il comma dell'articolo in questione è stato totalmente abolito, riportando il risarcimento specifico al regime di libera scelta del cliente invece che essere un "ricatto" della compagnia nei confronti del proprio assicurato.

Le tariffe rca diminuiranno?

Il dubbio degli utenti è solo uno adesso: le tariffe rca diminuiranno veramente? Diciamo che le compagnie adesso non avranno più grossi appigli a cui attaccarsi per giustificare gli aumenti incontrollati degli ultimi anni. Tra scatola nera, eliminazione dei colpi di frusta, maggior lotta alle truffe assicurative, le tariffe rca dovranno obbligatoriamente diminuire, bisognerà vedere in quale misura accadrà.

Come verrà applicata la diminuzione dei premi rca?

Un'emendamento al Decreto Liberalizzazioni approvato al Senato ha introdotto l'obbligo per le Compagnie di diminuire il premio rca ai guidatori che nell'annualità assicurata non commettono incidenti; la diminuzione del premio dovrà essere prestabilita dalle compagnie ed essere rapportata alla classe di assegnazione del contratto rca.

L'oggetto dell'emendamento è sicuramente un'ottima soluzione per premia-

re coloro che non causano incidenti, al contrario di quello che negli ultimi anni avviene normalmente nelle polizze rca, la classe diminuisce ma il premio aumenta poiché puntualmente vengono riviste le tariffe al rialzo. Che il sistema bonus malus non avesse più efficacia è cosa conosciuta da anni ormai e con questo emendamento finalmente si potranno vedere premi rca diminuire di anno in anno, ma i dubbi sono tanti: - In quale misura le compagnie decideranno di far diminuire i premi rca anno per anno senza alcuna imposizione di Legge?

- Gli sconti concessi ai guidatori virtuosi verranno ricaricati su coloro che invece commetteranno incidenti?

- Ci sarà un limite di premio minimo oltre il quale non si potrà più scendere?

- Quando le compagnie inizieranno ad adeguarsi al nuovo Decreto?

Le domande degli utenti sulla diminuzione obbligatoria del premio rca potrebbero essere centinaia; l'idea è sicuramente ottima ma l'applicabilità pratica è ancora tutta da vedere e siamo dell'idea che lascerà molto spazio di interpretazione alle compagnie, che anche questa volta troveranno il modo per aggirare la nuova norma e recuperare gli sconti concessi altrove.

Mai come oggi è necessaria una normativa chiara e precisa che vada incontro alle difficoltà degli utenti comuni e che detti regole dure alle compagnie, abituate da troppi anni a rigirare ogni nuova situazione a loro favore. ■

TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA

 **Claudio
D'Orazio**
Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI

 GRUPPO BANCA CARIGE



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

*Vai sul sito
www.claudiodorazio.it
e fai il tuo preventivo
personalizzato!*

***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

Vacanze 2012 per tutti? In Sardegna al **Camping Capo d'Orso!**

Il Camping Capo d'Orso è situato nei pressi di Palau. L'incantevole panorama che circonda il villaggio è reso ancora più affascinante dall'immenso Orso granitico posto a protezione del più bel lembo della Costa Smeralda.

I bungalow maggiormente fruibili sono 4: due nei pressi della spiaggia e due nella zona più alta del campeggio.

Ecco le imperdibili Offerte Bungalow (fruibili anche alle persone in carrozzina) riservate a tutti gli amici di V4A!

Settimane dal 15/05 al 04/06 e dal 03/09 al 30/09

- alloggio in bungalow per 2 persone: 1 settimana a Euro 260,00 - 2 settimane a Euro 480,00

- alloggio in bungalow Family max 4 persone: 1 settimana a Euro 320,00 - 2 settimane a Euro 590,00

Settimane dal 04/06 al 02/07 e dal 27/08 al 03/09

- alloggio in bungalow per 2 persone: 1 settimana a Euro 340,00 - 2 settimane a Euro 630,00

- alloggio in bungalow Family max 4 persone: 1 settimana a Euro 450,00 - 2 settimane a Euro 850,00

Settimane dal 02/07 al 16/07

- alloggio in bungalow per 2 persone: 1 settimana a Euro 650,00 - 2 settimane a Euro 1.190,00

- alloggio in bungalow Family max 4 persone: 1 settimana a Euro 720,00 - 2 settimane a Euro 1.390,00

E inoltre... con l'offerta Prenota Subito i tuoi bambini fino a 12 anni soggiornano GRATIS in tutte le strutture abitative e in campeggio! E con la Promozione Famiglia i nuclei familiari di almeno 4



persone paganti, potranno usufruire di 1 giornata completamente gratuita dopo 7 pernottamenti effettuati!

Offerte "Primo Sole" al **Villaggio Turistico Internazionale di Bibione!**

Direttamente sulla spiaggia di Bibione è presente il Villaggio Turistico Internazionale (VTI), ideale per chi ama relax, sport e divertimento, il tutto immerso in un'atmosfera dal sapore internazionale e al contempo familiare!

Le Villette "Anna" e "Anna Plus", nonché gli appartamenti vicino alla Reception, sono quelli maggiormente fruibili da Ospiti con disabilità motorie. Offerte "Primo sole" valide per aprile - maggio, compreso Ponte di Pasqua e 1°Maggio (dal 02/04/2012 al 17/05/2012)

- Pacchetto speciale 3 notti e 4 giorni in: Villetta ANNA (max 6 persone) Euro 213,00

Villetta ANNA PLUS (max 6 Persone) Euro 240,00

Appartamento bilocale 2 Persone (max 4 persone) Euro 156,00 (persona aggiuntiva Euro 10,00 al giorno).

Il soggiorno comprende: aria condizionata/riscaldamento, frigorifero, stoviglie e attrezzatura da cucina, cassetta di sicurezza, Tv-Sat, un posto auto, ingresso piscine, servizio spiaggia con 1



ombrellone e 2 lettini dalla 5° fila indietro, animazione.

- Pacchetto speciale Suite Formula Club per 2 persone

2 notti e 3 giorni Euro 228,00

3 notti e 4 giorni Euro 342,00

4 notti e 5 giorni Euro 456,00

5 notti e 6 giorni Euro 570,00

Una settimana Euro 684,00

Oltre ai servizi di base sopraindicati, il prezzo comprende: lenzuola + asciugamani + pulizia giornaliera e finale escluso angolo cottura, mezza pensione

(acqua, 1/4 vino o bibita analcolica per persona inclusi).

Per saperne di più sui Villaggi V4A consulta il nostro sito www.villageforall.net e per maggiori informazioni sull'offerta scrivi a viaggi@villageforall.net.

Offerta valida per i titolari della V4A CARD. Non hai la V4A CARD? Richiedila su www.villageforall.net Buone vacanze a tutti da V4A e SportEnjoy!



La Federazione ACTItalia presente al **Children's Tour**



È partito l'anno zero con la presenza di ACTITALIA a Modena Fiera per la nona edizione del CHILDREN'S TOUR che si propone come l'unica manifestazione italiana specializzata nel turismo per i viaggiatori junior e come punto di riferimento per i selezionati operatori che si rivolgono al target famiglia con bambini. Mentre i genitori scelgono tra gli oltre 200 stand la prossima vacanza "a misura di bambino", i bimbi hanno l'imbarazzo della scelta se dedicarsi a scalare una parete d'arrampicata oppure percorrere il ponte tibetano, conoscere ed interagire gli animali della fattoria, giocare a minigolf, tiro con l'arco, minivolley ed anche tantissimi laboratori didattici.

La collaborazione nasce già da Parma 2011 dove ACTITALIA ha ospitato gli organizzatori del Children's Tour con la partecipazione anche alla convention organizzata dalla nostra Federazione dove la D.ssa Ragazzini, funzionario dell'Osservatorio sul turismo giovanile, esponeva dati ed analisi sul turismo delle famiglie in genere.

Siamo stati presenti in grande stile, approcciandoci ad un pubblico che in Fiera a Modena non aveva mai visto un camper. E' bastato poco per far diventa-



re il nostro stand una delle principali attrazioni della Fiera di Modena. Perseguendo il progetto della "family Camper" abbiamo portato dentro lo stand un Camper utilizzato come "campo scuola", per trasmettere alle famiglie il piacere del turismo itinerante, la voglia di scoprire luoghi ed emozioni che solo un veicolo ricreazionale possa permettere. Non ci siamo risparmiati a spiegare nei minimi dettagli come un camper possa funzionare, cosa possa

permettere di fare e che sorprese possa riservare nel cuore dei bimbi. Promuovere ed incentivare il settore itinerante è stata la nostra mission. La fiera iniziata il 16 Marzo 2012 si è conclusa al 18 marzo 2012 ed ha visto circa 33.000 visitatori. Nel nostro stand sono transitate davvero molte famiglie, regalati circa 1.500 bastoncini di zucchero filato e soprattutto avviato tante famiglie all'idea della vita en plein air. Per noi sarà un arrivederci al 2013.... ■

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



Con il patrocinio



Con la collaborazione di



Rally® dell'Amicizia

Autodromo di Monza



28 Aprile - 1 Maggio 2012



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

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



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

ARCA P 730 GLM



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

Intimo e raffinato è il veicolo ideale per la coppia che ama viaggiare, ma anche per la famiglia. Il nuovo profilato Arca P 730 GLM su chassis Fiat è dotato di un confortevole letto matrimoniale in coda e un grande letto basculante (140 cm) a movimentazione elettrica.

La cucina è equipaggiata al top: piano di lavoro in VTR, caratteristica di Arca, con lavabo integrato, piano cottura in acciaio inox così come la cappa (di serie), il frigo è da 160 Lt a doppia porta, forno a gas (opt), ampi spazi di stivaggio tra cui un'innovativa colonna attrezzata a scomparsa.

Vivibilità interna assicurata da un ampio living con dinette di circa 1,40 cm che può offrire comodamente spazio fino a sei persone, vista la presenza di un divanetto laterale e dei sedili girevoli in cabina. Grande luminosità naturale grazie all'oblò panoramico posizionato sul solido cupolino realizzato in vetroresina Arca.

Nell'area bagno è situata la doccia con piatto in vetroresina, posta in un vano a dedicato a sé stante; wc e lavabo

immediatamente di fronte in un vano sul lato opposto.

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

Tra i punti di forza di questo veicolo vanno sicuramente citati gli impianti e il doppio pavimento: componenti personalizzati assemblati con cura artigianale fanno in modo che questo veicolo possa adattarsi perfettamente alle temperature più rigide e a ogni condizione meteo. Sistema di riscaldamento combinato Truma Combi 6 da 6000 w, tubature e serbatoi dell'impianto idrico coibentati e riscaldati, prese esterne dedicate alla connessione di utenze gas e acqua, sistema Secu-motion di serie. Questo modello è allestito sul pregiato chassis Alko, ribassato e con carreggiata allargata: ciò consente di ottenere, oltre alla massima stabilità e sicurezza di guida, un'intercapedine di notevoli

dimensioni tra i due pavimenti, con la duplice funzione di migliorare l'isolamento e ampliare le possibilità di stivaggio.

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

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

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



CARATTERISTICHE

CARATTERISTICHE Arca P 730 GLM Fiat Alko

Fiat Ducato Euro 5; 2,3 litri con potenza di 130 cv oppure Fiat Ducato 2,3 litri con potenza di 150 cavalli oppure Fiat Ducato 3,0 litri con potenza di 180 cv.

Telaio Alko - Trazione anteriore - Alzacristalli e specchietti retrovisori ad azionamento elettrico - Sedili girevoli con braccioli e tappezzeria coordinata - ABS - Airbag conducente - Immobilizer - Chiusura centralizzata con telecomando (anche su porta cellula)

Dimensioni

Lunghezza 7300 mm
Larghezza 2350 mm
Altezza 3090 mm
Passo 4343 mm
Massa in ordine di marcia: 3160 kg
Posti omologati 4
Posti letto 4+2
Posti a tavola 5
Letto basculante: 1940x1300
Letto matrimoniale posteriore: 2100 x 1400

CARATTERISTICHE Arca P 740 GLM Renault

Renault Euro 5; 2,3 litri con potenza di 125 cv oppure 2,3 litri con potenza di 150 cavalli .

Trazione anteriore - Alzacristalli e specchietti retrovisori ad azionamento elettrico - Sedili girevoli con braccioli e tappezzeria coordinata - ABS - Airbag conducente - Immobilizer - Chiusura centralizzata con telecomando (anche su porta cellula)

Dimensioni

Lunghezza 7400 mm
Larghezza 2350 mm
Altezza 3030 mm
Passo 4332 mm
Massa in ordine di marcia: 3160 kg
Posti omologati 4
Posti letto 4+2
Posti a tavola 5
Letto basculante: 1940 x 1300
Letto matrimoniale posteriore: 2100x1400

CARATTERISTICHE in comune a entrambi i modelli

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

Serbatoi

Acqua potabile: 80 litri (100 su P740GLM) + 70 optional (80 su P740GLM)
Acque grigie: 100 litri
Acque nere: 18 litri (+ 38 optional con kit Speedy)

Dotazioni

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

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

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



CARTHAGO Chic e-line



Carthago Chic e-line integrali

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

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

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

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





CARATTERISTICHE

Chic e-line 44

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

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

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



Vai sul sito de "Gli Itinerari Gustosi"

NOTIZIE E APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI QUOTIDIANI

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

www.itinerarigustosi.it

IL MAGAZINE E IL PORTALE DI TERRITORIO, AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA

The screenshot displays the website's layout with several sections:

- Notizie:** Includes articles like "Puglia Best Wine in Brazil" and "Il Concorso Puglia Best Wine è stato protagonista alla 17ª edizione del più grande".
- Eventi Gustosi:** Features "Vino del sabato sera" and "Suddelegato (PDC) visita della fattoria".
- Tipicità:** Lists regional specialties like "Porcellino nero" and "Montepulciano negro d'Assisi".
- Dossier:** Contains "Asparago" and "Breadmaking: Da del Suddelegato".

The magazine cover includes the following text:

- Page number: **130**
- Issue: **Anno 17° - Marzo 2011**
- Theme: **territorio • ambiente • enogastronomia**
- Headline: **Unità d'Italia nel segno del gusto**
- Sub-headline: **Il borgo del Riso. Dolce Champagne. Il pomodoro: questo sconosciuto**

Gli itinerari Gustosi
territorio • ambiente • enogastronomia

Gli itinerari Gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Lungo la Strada del Recioto di Gambellara

Curiosità e novità da Vinitaly

A Identità Golose, Kanzi@ incontra l'alta cucina

Un buon piatto di tagliatelle? Uova, farina e... olio di gomito



Tre Paesi per una cucina...
quella carinziana

Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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



Quante schifezze alimentari ingurgitiamo quotidianamente? Fare la spesa, oggi come oggi, significa sempre più fare uno slalom tra una miriade di prodotti ammiccanti dagli scaffali di un supermercato, di cui raramente conosciamo l'origine e la qualità. Anche l'acquisto di un uovo potrebbe presentare dei problemi. Al di là della data di scadenza che ci siamo ormai abituati a guardare, potrebbe essere interessante conoscere se è stato prodotto da galline allevate a terra o in batteria. Chi ci tiene alla qualità bada anche a cose apparentemente insignificanti.

Il problema si complica quando ci troviamo di fronte a prodotti che hanno subito un processo di lavorazione. In questo caso, occorre avere a disposizione qualche elemento di giudizio in più che soltanto un'etichetta ben fatta può fornirci.

Di fronte a un prodotto sconosciuto l'unica possibilità di scoprirne pregi e difetti ci è data da un'attenta lettura dell'etichetta che, innanzi tutto, deve essere facilmente leggibile (no ai caratteri microscopici). Inoltre, è chiaro che, se le diciture sono generiche, il prodotto è quasi certamente scadente. La presenza di un formaggio o di un olio non meglio specificati in una salsa, tanto per fare un esempio, nasconde sicuramente un inghippo.

E allora? Non vergognamoci, in caso di dubbie interpretazioni, di chiedere a un addetto alle vendite spiegazioni esaurienti. Meglio apparire rompiballe che sottoporsi a un lento avvelenamento.



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,
Antonella Fiorito, Salvatore Longo

Sommario

4 Fatti & Commenti

12 Itinerari

- Tre Paesi per una cucina... quella carinziana
- Lungo la Strada del Recioto di Gambellara

22 Dossier

- Curiosità e novità da Vinitaly
- Quattro chiacchiere
con un maestro della caffetteria

26 Gastronomia

- A Identità Golose,
Kanzi@ incontra l'alta cucina
- Mangiare le mele divertendosi:
le idee di Marlene@
- Un buon piatto di tagliatelle?
Uova, farina e... olio di gomito
- Nuove prospettive di successo
per il marchio Ruffino

31 Ricetta

32 Eventi gustosi

38 Il Buongustaio

40 Recensioni

LA NUOVA DROGA SI CHIAMA 'GELATO'

Secondo uno studio di ricercatori dell'Oregon Research Institute Usa, pubblicato sulla versione online dell'American Journal of Clinical Nutrition, anche il gelato causerebbe una dipendenza simile a quella delle droghe. Gli studiosi hanno appurato che nelle persone partecipanti alla ricerca il desiderio per il dessert era simile a quello dei tossicodipendenti: mangiando il gelato, si attiva nel cervello un'aspettativa sempre maggiore e simile a quella indotta dalla cocaina. Lo studio è stato condotto reclutando più di 150 ragazzi e ragazze tra i 14 e i 16 anni. A tutti i partecipanti è stato domandato quale erano le proprie abitudini alimentari e i cibi preferiti, oltre a misurare i parametri fisici per valutare il peso e la forma. Dopo di che, a metà di loro è stata fatta mangiare della crema di gelato al cioccolato. Lo studio è proseguito con una serie di test che prevedevano l'analisi del cervello per mezzo di una Risonanza Magnetica Funzionale durante la visione di una foto che ritraeva la crema gelato. Tutti i partecipanti, alla possibilità di poter mangiare sul serio il gelato appena visto in foto, reagivano in modo positivo. Tuttavia, a coloro che l'avevano già precedentemente mangiato piaceva meno. La chiave, secondo gli autori dello studio, è questa: la reazione che s'innesca è la stessa che si nota nei tossicodipendenti dove, nonostante un aumento del desiderio, il piacere inviato al cervello risulta attenuato. Questo fenomeno spiegherebbe perché si può ingrassare mangiando gelato: la necessità di ottenere maggiore soddisfazioni indurrebbe a mangiarne sempre di più. Allo stesso modo questo accade con il cibo spazzatura ricco di grassi. L'accoppiata alti livelli di grassi o zuccheri insieme alla modifica della risposta del cervello diventa così una probabile causa dell'assunzione di calorie in eccesso, ritenuta in questo caso la causa dell'aumento di peso. Il problema, fanno notare gli autori, sta proprio nell'aspettativa che aumenta sempre più in base alla "dose" assunta: in questo caso si tende ad aumentarla perché se ne vuole sempre di più - droga o gelato - per poter ottenere la medesima ricompensa mentale.



SI CONSUMANO MENO CARNE E FRUTTA

Nel 2011 gli italiani hanno acquistato meno carne bovina (-0,1 per cento), carne di maiale e salumi (-0,8 per cento), ortofrutta (-1 per cento) e addirittura latte fresco (-2,2 per cento). E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare lo studio di Intesa San Paolo che evidenzia un calo della spesa degli italiani pari all'1,5 per cento a prezzi costanti nel 2011, con una spesa pro-capite per l'agroalimentare al di sotto dei 2400 euro annui. Gli italiani - sottolinea la Coldiretti - hanno ridotto i consumi di carne e frutta invertendo la tendenza degli ultimi 30 anni. Per risparmiare, nel 2011 più di sei italiani su dieci (61 per cento) hanno modificato i comportamenti di acquisto confrontando con più attenzione i prezzi. Secondo l'indagine Coldiretti/Swg. Il 59 per cento degli italiani nel 2011 è andato alla ricerca delle offerte 3 x 2 più che in passato per effetto della crisi. La maggioranza degli italiani (55 per cento) infatti ha aumentato - precisa la Coldiretti - il tempo dedicato a fare la spesa. Il 57 per cento degli italiani ha ridotto lo spreco di cibo tra questi il 47 per cento lo ha fatto - sottolinea la Coldiretti - facendo la spesa in modo più oculato, il 31 per cento riducendo le dosi acquistate, il 24 per cento utilizzando quello che avanza per il pasto successivo e il 18 per cento guardando con più attenzione la data di scadenza. Per effetto dell'aumento dei prezzi dei carburanti, la spesa per trasporti, combustibili ed energia elettrica delle famiglie italiane ha sorpassato nel 2011 quella per gli alimentari. Un cambiamento che - precisa la Coldiretti - riflette l'andamento dei prezzi sul mercato dove un litro di gasolio costa più di un litro di latte o di un chilo di pasta. Bisogna evitare il rischio reale che - conclude la Coldiretti - le famiglie italiane, per far fronte ai rincari energetici in un momento di crisi, siano costrette a risparmiare con l'acquisto di cibo a basso prezzo, a cui può corrispondere anche bassa qualità e rischi per la salute.

SAN PATRIGNANO, È RIPARTITO IL RISTORANTE "VITE"

Dal 16 marzo gli amanti della buona cucina tornano ad assaggiare le specialità del Ristorante Vite della comunità di San Patignano, che diventa a tutti gli effetti un agriturismo con il suo menù quasi interamente basato sui prodotti della sua filiera completa, per di più offerto a prezzi accessibili a tutti. La tradizione della cucina romagnola sarà interpretata ancora dallo chef Fabio Rossi, alla guida del ristorante dalla sua prima apertura nel maggio 2008. "I cambiamenti riguarderanno soprattutto il menù e i prezzi - afferma Samaden, responsabile del progetto e figura storica della comunità riminese - Abbiamo pensato di non proporre prezzi esorbitanti per rimanere fedeli allo spirito che anima la comunità che da sempre non compie distinzioni di sorta. Insomma, si può dire che il nostro ristorante ruoterà attorno a due obiettivi: la qualità e l'accessibilità. Non siamo e non vogliamo essere di nicchia". Lo chef Fabio Rossi aggiunge "I menù non sono stati stravolti, semplicemente abbiamo cercato di dare ancor più visibilità ai prodotti della nostra filiera. Abbiamo affiancato a piatti già presenti delle nuove ricette, concentrandoci maggiormente sull'utilizzo della materie prime frutto dell'impegno dei ragazzi della comunità. Continueremo a proporre piatti ormai storici come il "Risotto Vite" o la "Pappa al pomodoro", ma consiglieremo il maialino arrostito sui carboni, una carne unica". "Ricette che - ha ripreso Samaden - sono solo il risultato visibile di un qualcosa di molto più profondo, di una vera e propria cultura del cibo. Attraverso questo progetto cerchiamo di formare sempre più i ragazzi di San Patignano". Fabio Rossi sarà infatti coadiuvato da un gruppo di giovani della comunità, venti in totale, dieci impegnati ai fornelli e dieci in sala, provenienti dai settori di formazione della comunità e freschi di corsi professionali di cucina e panificazione con lo chef Vincenzo Cammerucci e il maestro fornaio Giuliano Pediconi.



LA FRUTTA ENTRA NEL MENU DELLE SCUOLE MARCHIGIANE

Il progetto "Frutta nelle scuole - Se la mangi ti frutta", terza annualità del programma di educazione alimentare per gli alunni delle scuole primarie nelle Marche, promosso dall'Unione Europea e dal Ministero delle Politiche Agricole e attuato dalla Organizzazione di Produttori Apofruit Italia con il supporto di Alimos, è indirizzato a una corretta educazione alimentare per i ragazzi tra i sei e gli undici anni. Si tratta di una distribuzione gratuita di frutta e verdura fresca, rigorosamente di origine italiana, direttamente in 154 scuole elementari delle Marche, per 20.300 ragazzi, supportata da eventi e materiali informativi pensati appositamente per dare più efficacia all'azione educativa. Il progetto sta coinvolgendo con 33 distribuzioni ogni singolo alunno, che usufruirà di almeno 6,4 kg di frutta e 0,3 kg di verdura di stagione, intera o tagliata e pronta al consumo in confezioni monodose, sana e genuina, ottenuta con le tecniche di produzione biologica (a marchio Almaverde Bio) e integrata, servita nell'orario della merenda di metà mattinata. Il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Mario Catania in un suo messaggio ha sottolineato che il programma "svolge un ruolo fondamentale non solo promuovendo tra i più piccoli una maggiore conoscenza delle produzioni ortofrutticole nazionali, ma anche sensibilizzandoli sull'importanza di una sana alimentazione. La prevenzione e l'educazione alimentare fin dall'infanzia sono elementi strategici per assicurare ai nostri bambini la possibilità di sviluppare un consumo alimentare consapevole". Il vicepresidente della Regione Marche Paolo Petrini, ha detto in un suo intervento che "La filiera delle eccellenze marchigiane trova nell'ortofrutta uno dei cardini più importanti, per cui un consumo consapevole di alimenti salutari giova ai produttori e ai consumatori". Il direttore di Apofruit Italia Mario Tamanti ha sottolineato infine come il progetto valorizzi i prodotti ortofrutticoli coltivati dagli agricoltori italiani, coinvolgendo tanti ragazzi con l'obiettivo di favorire una sana e migliore alimentazione.

GLI ASPARAGI MARGARETE E IL VINO DELLA CANTINA DI TERLANO

L' asparago vanta a Terzano una tradizione radicata nel tempo ed ha anche un nome, Margarete, come l'ultima regnante del vecchio Tirolo che abitava il castello del luogo. Il terreno sabbioso lungo l'Adige, ricco di minerali, gli dà un sapore unico e per la sua coltivazione, la raccolta e la lavorazione non sono impiegati macchinari. Candidi con una sfumatura rosata, questi asparagi si coltivano in un'area limitata: circa 10 ettari, con una produzione di circa 50.000 - 60.000 kg l'anno. L'unione dei produttori garantisce la freschezza e l'autenticità di questo ortaggio, che è venduto e gustato solo nel territorio di produzione e in pochissimi esclusivi punti vendita e ristoranti gourmet dell'Alto Adige. Dallo scorso anno esiste una sorta di servizio "taxi" che, ogni due ore, passa a raccogliere gli asparagi per portarli al Consorzio e serve tutti i produttori, risparmiando tempo e riducendo l'inquinamento. Terzano è anche terra di coltivazione vinicola da oltre 2000 anni. Il clima mite e il terreno alle pendici del Monte Tschöggel sono ideali per lo sviluppo delle viti: il porfido immagazzina calore e la porosa pietra arenaria permette all'acqua di defluire nella terra, mantenendo asciutto il terreno a contatto con le radici. Al centro della regione viti-vinicola di Terzano fu fondata, nell'anno 1893, una delle prime cantine sociali dell'Alto Adige: 24 viticoltori si proposero di produrre e promuovere congiuntamente le vendite del vino. Oggi, nella Cantina di Terzano, maturano un 40% di vini rossi e un 60% di vini bianchi, tutti a marchio Doc. I bianchi, fruttati e corposi, sono caratterizzati da notevole pienezza e longevità. Principalmente spiccano il vivace Pinot bianco e il Sauvignon, gradevolmente aromatico. Seguono lo Chardonnay e l'apprezzata Cuvée di Terzano, armoniosi e raffinati. Il cosiddetto "Vino d'Asparagi" è nato nella Cantina di Terzano proprio per affiancare, con appropriate aromaticità, le ricette a base di asparagi primaverili. L'etichetta corrisponde alle uve di Terzano Sauvignon Doc.



IL FUTURO DEL VINO È SOTTO IL SEGNO DELL'OTTIMISMO

Il 2012 è nel segno dell'ottimismo per l'annuale indagine del Centro Studi Mediobanca sul settore vinicolo, realizzata su 107 società di capitali italiane del settore, considerando i risultati di bilancio del periodo 2006-2010, integrati con interviste sui consuntivi del 2011 e le attese per l'anno in corso. E, così, il 93% delle imprese intervistate prevede di non subire un calo delle vendite; il 59% è ottimista, con aspettative di crescita superiori al 3%, e il 34% esprime attese stabili (variazione delle vendite compresa tra zero e +3%); il 3% ha aspettative leggermente ribassiste (variazione delle vendite compresa tra zero e -3%), mentre solo il 4% prevede riduzioni delle vendite superiori al 3%. Positive anche le attese per l'export: oltre il 94% del campione lo prevede in crescita nel 2012, con il 55,7% che attende tassi di sviluppo superiori al 3%. Particolarmente ottimiste le aziende spumantistiche del Bel Paese: il 94% si attende un 2012 in crescita e il 50% è particolarmente ottimista, contando su un fatturato su di oltre il 3%. I primi consuntivi 2011, poi, indicano un aumento delle vendite del 9,2%, con incrementi importanti all'estero (+11,5%) e inferiori ma significativi in Italia (+7,1%). Nel 2011 le vendite all'estero superano del 15,6% il livello pre-crisi (2008), così come quelle domestiche, seppure di appena il 3,8%. Il 93,6% delle aziende intervistate ha visto un incremento del fatturato che il 68% stima superiore al 5%.

Mediobanca segnala una tendenza incoraggiante: aumentano le etichette rappresentative della produzione più qualificata (grandi vini, Docg, Doc), passate dal 44,5% del 1996 al 52,5% del 2012. Tra le realtà top per fatturato al vertice il gruppo Cantine Riunite-Giv che tocca i 500 milioni di euro (+11,4% sul 2010), seguito a buona distanza dalla Cavit a 247 milioni (+0,3% sul 2010). In terza posizione c'è la divisione vini della Campari che, con un giro d'affari di 185 milioni (+5,8% sul 2010), precede Marchesi Antinori a 153 milioni (+8,9%). Poi Cavit con 151 milioni (+11,3%), Fratelli Martini a 150 milioni (+8,7%), Mezzacorona a 148 milioni (+2,6%), Zonin a 126 milioni (+19,3%), Giordano Vini a 118 milioni (-4,3%), Enoitalia a 95 milioni (+21,1%) e Santa Margherita a 91 milioni (+5,8%).

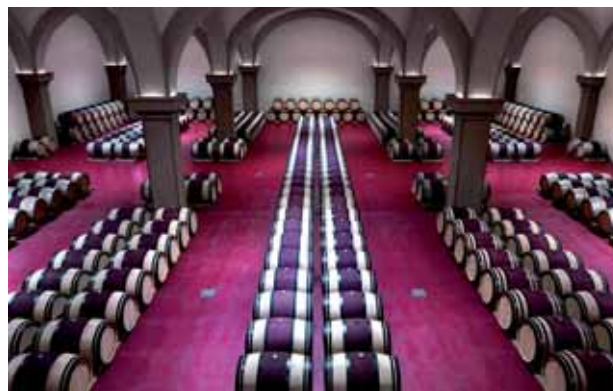
UN FRANCOBOLLO CELEBRA LA VERNACCIA DOCG

L'orgoglio enologico marchigiano farà il giro di tutto il Bel Paese, e lo farà in un modo tanto originale quanto capillare. Sarà infatti un francobollo a celebrare uno dei vini d'eccellenza delle Marche: la Vernaccia di Serrapetrona docg, pregiato e raro spumante rosso, unico al mondo a subire ben tre fermentazioni. Il francobollo sulla Vernaccia è in circolazione da Poste Italiane in 1 milione di pezzi a partire dal 24 marzo e farà parte della serie tematica "Made in Italy – eccellenze eno-gastronomiche d'Italia – il Vino DOCG" che per il 2012 sarà dedicata a sole 15 Docg di tutta Italia, riunite in un unico foglio a raccogliere tutti i 15 esemplari filatelici, autoadesivi e del valore di 60 centesimi..

"La Vernaccia di Serrapetrona sarà l'unica eccellenza marchigiana a far parte della serie – commenta Adriano Marucci, Sindaco di Serrapetrona - insieme a vini del calibro di Barolo, Brunello di Montalcino e Sagrantino di Montefalco, tanto per citarne alcuni. Davvero un'occasione di prestigio per le Marche, entrate a far parte della rosa delle regioni che avranno una rappresentanza in questa serie, e un riconoscimento di grande importanza per un'eccellenza enologica inestricabilmente legata al territorio e di cui è diventata uno dei maggiori simboli. La Vernaccia non può essere delocalizzata!"

A commento dell'emissione verrà posto in vendita il bollettino illustrativo con articolo a firma del Dott. Mario Catania, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I francobolli e i prodotti filatelici saranno posti in vendita presso tutti gli Uffici Postali, gli Sportelli Filatelici del territorio nazionale, gli "Spazio Filatelia" di Roma, Milano, Venezia, Napoli, Trieste, Torino e sul sito internet www.poste.it



TENUTA ARGENTIERA

Tenuta Argentiera a pochi anni dalla sua nascita rappresenta oggi una delle realtà più importanti di tutta la DOC Bolgheri, immersa in un magnifico lembo di terra maremmana. Nata dalla passione di Corrado e Marcello Fratini è la quinta per estensione ed è caratterizzata da elementi unici strettamente connessi alla sua posizione geografica, che donano ai suoi vini qualità esclusive: è infatti l'azienda più vicina alla costa e contemporaneamente la più "alta" in quota di tutta la Doc (200 m sul livello del mare). Caratteristiche queste che garantiscono una continua ventilazione e una notevole escursione termica e che contribuiscono al raggiungimento di un ottimo ed intenso sviluppo aromatico delle uve. I terreni su cui sorge Tenuta Argentiera, in epoca etrusca, ospitavano miniere di argento. La ricchezza di minerali che caratterizza il terroir della Tenuta dona infatti ai suoi vini freschezza e sapidità. Tenuta Argentiera ha saputo così sposare ed interpretare al meglio la filosofia che ha animato la nascita nel 1994 della Doc Bolgheri, una delle più piccole (1.000 ettari) ma tra le più prestigiose in Italia. L'azienda produce oggi quattro grandi vini rossi, Argentiera, Villa Donoratico, Poggio Ai Ginepri, tutti Doc Bolgheri, tra i migliori del luogo, vincitori ogni anno dei più prestigiosi premi e riconoscimenti e sempre più apprezzati da esperti enologi e sommelier, e un merlot in purezza, Giorgio Bartholomäus, prodotto in edizione limitata e solo nelle annate idonee alla sua eccezionale qualità e dedicato ad un componente della famiglia, nato proprio nel 2006 e del quale il vino porta il nome, Giorgio Bartholomäus appunto, primo nipote di Corrado Fratini. Un vino unico che rappresenta un'importante espressione del territorio. Nel 2011 Tenuta Argentiera ha arricchito la sua offerta con due importanti vini: Poggio ai Ginepri Bianco fresco e piacevole e Poggio ai Ginepri Rosè che conserva la freschezza e l'allegria dei frutti di bosco appena colti. 75 dei 500 ettari totali su cui si estende Tenuta Argentiera, sono coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Petit Verdot, tutte varietà di uva che assumono caratteristiche tipiche del luogo e che garantiscono una produzione di altissima qualità. Tenuta Argentiera è caratterizzata da una splendida cantina "monumentale", realizzata nello stile architettonico tradizionale tipico del litorale tra Livorno e Grosseto, che richiama i forti costruiti sulla costa agli inizi del 1800. Le mura spesse e spioventi favoriscono l'autoregolamentazione climatica naturale degli ambienti. Sotto le arcate che ritmano il soffitto, moderni tini d'acciaio per la fermentazione accanto a ben 1200 barriques di rovere. La cantina rispetta il contesto naturale del paesaggio bolgherese e l'armonia dei vigneti accanto alla macchia e ai pini marittimi che caratterizzano il territorio, uno dei più suggestivi della regione. La Tenuta offre la possibilità di effettuare visite guidate su prenotazione alla Cantina e agli splendidi vigneti, permettendo di vivere un'esperienza di grande fascino, davvero indimenticabile.



FAST PASTA, CONSUMARE LA PASTA COME LA PIZZA

La pasta si fa fast (veloce) e lancia la sfida. "Il modello che vorremmo imitare – è stato detto in un convegno che si è svolto RiminiFiera in occasione di SAPORE - è quello della pizza: tutti sanno come dovrebbe essere quella 'verace', ha continuato, 'ma poi mangiano anche un prodotto (per strada, durante l'aperitivo, dal panettiere...) con caratteristiche differenti, ma che meglio si adattano a questo tipo di consumo". Quindi: 'La tradizione, se da una parte ci permette di avere una penetrazione di consumi del 99% nelle famiglie italiane, dall'altra rappresenta il limite che rende difficile lo sviluppo e l'evoluzione del prodotto'. Anche se, ad onor del vero, la pasta negli ultimi anni di passi avanti ne ha fatti: basti pensare alla mutazione dei valori nutrizionali che esprime, alla sicurezza alimentare che ha raggiunto e alla mutazione del prodotto (secco, surgelato, precotto...).

A spiegare la possibilità di successo dell'iniziativa è stato Andrea Pezzana, direttore di SoSD Dietetica e Nutrizione presso la Clinica dell'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino e responsabile area salute di Slow Food. 'Nelle tematiche relative all'alimentazione i giovani italiani sono curiosi, attenti al prezzo e alla diversificazione di tipo di pasto. Ma anche alle qualità nutrizionali; che nella pasta sono decisamente superiori'. E ha proseguito: 'Bisognerebbe consumare una porzione di pasta al giorno; se accompagnata a verdura o legumi diventa un pasto completo'. Ma ha messo poi in guardia sul concetto di fast. 'Fast ma non troppo. Fast nella consumazione ma slow nel consumo'.

I GASTROENTEROLOGI CONTRO L'OBESITÀ

Il ruolo dei gastroenterologi deve diventare sempre più preponderante nella prevenzione e cura dell'obesità e di altre malattie metaboliche. Il Professor Lars Lundell dell'EAGEN, una società della United European Gastroenterology Federation (UEGF, Federazione Europea di Gastroenterologia), ha fatto appello agli specialisti di tutta Europa affinché riconoscano l'importanza del tratto gastrointestinale (GI) nella medicina metabolica e lavorino fianco a fianco con gli altri medici per contrastare l'emergenza "obesità". Secondo il professore "la funzione primaria del tratto GI è rifornire l'organismo delle sostanze nutritive e dell'energia di cui necessita e di regolare il senso di sazietà e di fame". "È pertanto essenziale che i gastroenterologi comprendano il ruolo del tratto GI nello sviluppo dell'obesità e partecipino attivamente alla soluzione del problema".

L'ALLEANZA PER IL MADE IN ITALY SCENDE IN PIAZZA

È scesa in piazza l'alleanza per il Made in Italy promossa dalla Coldiretti e dalle associazioni dei consumatori e degli ambientalisti, insieme ai cittadini e ai rappresentanti delle Istituzioni a livello nazionale, regionale e locale, a partire dai Sindaci con i loro gonfaloni provenienti dalle diverse Regioni.

Il marchio Italia è il principale patrimonio del Paese che non viene adeguatamente tutelato e rispettato ed è invece spesso banalizzato, usurpato, contraffatto e sfruttato come dimostra il caso emblematico del falso Made in Italy di Stato rappresentato dal "Pecorino" prodotto completamente in Romania con i soldi dello Stato italiano, che sarà portato per la prima volta in piazza "in bella vista" a disposizione delle Autorità e dei cittadini. Un esempio in cui lo Stato favorisce la delocalizzazione e fa concorrenza agli italiani sfruttando il valore evocativo del Made in Italy.

È stata l'occasione per affermare la centralità del settore agroalimentare quale una delle poche leve competitive di cui il Paese dispone per ricominciare a crescere, ma anche un modo per denunciare gli ormai troppi casi di disattenzione e sottovalutazione nei confronti di un settore che è patrimonio del Paese. Dal mancato divieto per legge del finanziamento di prodotti realizzati all'estero che imitano il vero Made in Italy alle sperequazioni determinate dall'IMU in agricoltura che aumenta in maniera maggiore per chi la terra la usa per vivere rispetto a chi la dispone per divertirsi o speculare, fino ai ritardi accumulati sull'applicazione della legge nazionale sull'etichettatura per fare sapere agli italiani quello che mangiano.





FUORI CASA IN ITALIA: LA NOVITÀ È L'APERITIVO

Un ulteriore contributo all'analisi del mercato dei pasti fuori casa, arriva dalla rilevazione di NPD Group, società che monitora il mercato mediante un'indagine continuativa su panel di consumatori, che registra un incremento dello 0,7% nelle visite e dell'1,0% nella spesa rispetto al 2010 per quanto riguarda il mercato del fuori casa. A spingere il dato in maniera positiva è soprattutto il comparto del servizio veloce e del leisure. Nonostante la crisi economica, il mercato della ristorazione commerciale risulta positivo. Gli indici relativi alla fiducia dei consumatori hanno toccato i minimi storici durante il 2011, con un'inversione di tendenza solo nel mese di novembre, caratterizzato dal cambio di governo.

L'ultima rilevazione mostra come gli italiani, nel mese delle feste, non abbiano rinunciato al cibo fuori casa. Seppure dicembre registri un -0,5% nelle visite per il totale mercato, i ristoranti a servizio completo registrano un +3,1% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. "I dati di Dicembre sono confortanti" – dichiara Matteo Figura, capo della business unit Food-service di NPD Group- "Il dato positivo del servizio completo arriva dopo due mesi caratterizzati del segno negativo. Ancora una volta, gli italiani mostrano di non voler rinunciare alle occasioni caratterizzate da una forte componente esperienziale".

Il 2011 è stato anche l'anno in cui si è registrato un picco nel fenomeno dell'Happy Hour. "L'aperitivo serale – conclude Figura – è un indicatore interessante dei mutamenti che riguardano le occasioni di consumo. Non si tratta più di un fenomeno relegato solamente nelle regioni del nord ma si sta rapidamente diffondendo in tutta Italia. L'aperitivo, caratterizzato da buffet di cibo sempre più ricchi e variegati è insieme esperienza e razionalizzazione. Nell'ultimo periodo abbiamo registrato un incremento notevole del consumo di primi piatti e piatti pronti durante l'aperitivo a scapito delle occasioni di consumo principali".

NUOVE TENDENZE DEGLI ITALIANI AL RISTORANTE

Avanza e trova sempre più consensi il fenomeno AYCE, All You Can Eat, il tanto per poco', oppure... mangia quanto vuoi a prezzo fisso'. E ora una ricerca misura l'entità del fenomeno e il grado di soddisfazione dei consumatori.

A SAPORE 2012, il salone internazionale dedicato a food&beverage extradomestico che si è svolto a fine febbraio a Rimini Fiera è stata presentata una ricerca condotta da Smart Research su un campione rappresentativo della popolazione italiana, coordinata dal Prof Daniele Tirelli, presidente di POPAI Italia, in collaborazione con Rimini Fiera.

Il 48% degli Italiani trova (in barba alla dieta) la formula All You Can Eat coerente con il proprio modo di intendere l'alimentazione. L'88% di coloro che hanno fatto l'esperienza AYCE è stato soddisfatto della qualità offerta. Il 95% ha trovato il conto conveniente o molto conveniente. Il 73% di coloro che hanno provato una simile tipologia di ristorazione è intenzionata a ritornarvi, pur se una buona parte di essi afferma che nelle zone in cui vive ci sono pochi locali AYCE. Il 55% degli intervistati pensa che la soluzione del All You Can Eat sia compatibile con la nostra cucina tradizionale.

In generale, l'indagine mostra che il 67% degli individui adulti vorrebbe la formula All You Can Eat applicata anche ai corner della ristorazione degli ipermercati. Si sta aprendo l'epoca dei grandi formati a prezzo più basso? Sarà la formula del "quanto ne vuoi a prezzo fisso?" a ispirare ristoranti rapidi, corner, food service? L'indagine AYCE risponde chiaramente: sì. Dunque, siamo di fronte ad un notevole successo di una formula che sembra rispondere alle ansie suscitate dalla riduzione di reddito annunciata, e anche materialmente sofferta, da tante famiglie.





IL NUOVO DIRETTIVO DELL'ACCADEMIA DELLO STOCCAFISSO

Si rinnova il direttivo dell'Accademia: è Pietro Recchi nuovo presidente. Per anni dirigente della Regione, Recchi ha ringraziato commosso i soci che all'unanimità lo hanno indicato alla guida dell'associazione che si occupa di valorizzare e promuovere questa eccellenza regionale, un prodotto ormai divenuto "ambasciatore" delle Marche nel mondo.

"E' una successione difficile - ha dichiarato Recchi ricordando il past president Bruno Bravetti, scomparso l'anno scorso - mi impegnerò al massimo per onorare questo incarico. Ho già in mente diverse iniziative per dare nuova spinta all'Accademia, attiva sul territorio da quasi 20 anni".

Già si pensa alla prossima edizione di "Stoccafissando" che nelle intenzioni del nuovo direttivo sarà rinnovata nella forma e nei contenuti: "Non vogliamo che diventi una sagra di paese - ha spiegato il presidente - punteremo di più sulla qualità rispetto alla quantità, con proposte differenziate e selezionate. Inoltre, nei prossimi mesi daremo vita a eventi sociali per ampliare la partecipazione e instaureremo nuovi rapporti con i ristoratori che da sempre ci accompagnano nelle nostre attività".

Dopo aver rivolto un appello alle istituzioni "affinchè comprendano l'importanza di valorizzare lo stoccafisso come prodotto di punta della nostra enogastronomia", Recchi ha ringraziato il nuovo direttivo: Barbara Toppi Farroni vicepresidente, i consiglieri Aldo Roscioni, Mauro Bignami, Mario Bolsonetti, Claudio D'Orazio, Paola Bellini, Marco Ascoli Marchetti, Gilberto Gasparoni, il segretario Gilberto Graziosi, il tesoriere Gino Manoni.

L'AIUTO DOPO UN INFARTO? 2 BICCHIERI DI VINO AL GIORNO

Poco, ma tutti i giorni: così il vino allunga la vita, migliorando lo stato di salute dell'apparato cardiovascolare e riducendo il rischio di mortalità. Anche in chi è già sopravvissuto a un infarto: ad affermarlo sono i ricercatori statunitensi del Brigham and Women's Hospital e dell'Harvard Medical School di Boston, i quali spiegano che, rispetto ai non bevitori, nei «reduci» da infarto consumare due bicchieri di vino al giorno riduce il rischio di mortalità per motivi connessi a malattie cardiovascolari del 42%, e per altre cause del 14%.

Lo studio, pubblicato sull'European Heart Journal, ha visto coinvolti 1.818 uomini per 20 anni dal momento del loro primo attacco di cuore. Nonostante lo studio riguardi solo gli uomini, i benefici che si ricavano da un moderato consumo di alcol potrebbero essere gli stessi anche per le donne, spiega Jennifer Pai, prima autrice della ricerca. «I risultati del nostro studio hanno dimostrato che negli uomini, dopo un attacco di cuore, un consumo moderato di alcol che si attesti tra i 10 e i 30 grammi al giorno non dovrebbe essere scoraggiato, e potrebbe anzi risultare, a lungo termine, vantaggioso»

LONDRA: I 50 MIGLIORI RISTORANTI DEL MONDO

La proclamazione dei 50 Migliori Ristoranti del Mondo per il 2012, patrocinata da S.Pellegrino e Acqua Panna, avrà luogo lunedì 30 Aprile con una prestigiosa celebrazione presso la storico edificio della Guidehall di Londra. Il 2012 sarà un anno speciale per la cerimonia, organizzata dalla rivista Restaurant magazine. Si tratta, infatti, del 10° anniversario di questo evento così atteso, che si svolgerà alla presenza dei più autorevoli ristoratori, degli chef più raffinati e dei principali media internazionali. Lo scorso anno il sito internet dell'evento ha registrato quasi 2 milioni di visitatori di 222 paesi diversi, a dimostrazione dell'interesse globale suscitato da questa competizione negli amanti del cibo di tutto il mondo.

Nel corso della cerimonia saranno svelati i nomi dei 50 Migliori Ristoranti del Mondo, fino a giungere alla premiazione del Migliore Ristorante del Mondo. Altri momenti importanti saranno la consegna del premio "Chefs' Choice" (il Miglior Chef scelto dagli stessi colleghi), sponsorizzato da Silestone, del premio Veuve Clicquot "World's Best Female Chef" (Migliore Chef Donna del Mondo) e del Premio alla Carriera, il cui sponsor è S.Pellegrino.

La novità di quest'anno è l'introduzione di una nuova categoria: il Premio Slow Food, sponsorizzato dal whisky Highland Park. Questo premio sarà assegnato al primo dei 50 ristoranti, il cui approccio e le cui realizzazioni rifletteranno al meglio le idee di tradizione locale, patrimonio culturale, sostenibilità e riscoperta di sapori dimenticati.





L'ASPARAGO DI BASSANO DOP

Con l'arrivo della primavera è decollata la stagione dell'Asparago Bianco di Bassano Dop, prodotto simbolo della tradizione gastronomica bassanese e ambasciatore del gusto vicentino oltre i confini locali. Prodotta nel comprensorio pedemontano circostante Bassano del Grappa, questa varietà d'asparago è frutto di un singolare connubio di fattori naturali e di prassi tramandate di generazione in generazione, oggi rigorosamente codificate nel disciplinare di produzione che stabilisce precise pratiche agronomiche atte a preservare la qualità e l'autenticità dell'ortaggio. L'Asparago Bianco di Bassano Dop, unico a potersi fregiare della denominazione di origine protetta in Europa, si contraddistingue per il tipico colore avorio, la forma dritta, una lunghezza compresa tra 18-22 cm, un diametro centrale minimo di 11 mm e la punta ben serrata. Caratteristiche esteriori a cui corrispondono il peculiare gusto dolce-amaro e la consistenza tenera, fattori che lo rendono protagonista di molti piatti della cucina primaverile: universalmente noto nella versione 'alla bassanese' con uova sode e pinzimonio, si presta quale ingrediente ideale in risotti, paste, secondi piatti e dolci. Caratteristico e indicativo della provenienza è anche il confezionamento del prodotto, con mazzi legati da una stropia di salice su cui spicca l'etichetta che riporta la Dop e le informazioni sulla tracciabilità dell'ortaggio. Gli asparagicoltori del comprensorio che conferiscono il prodotto Dop effettuano la raccolta tra il 19 marzo (giorno di S. Giuseppe e tradizionale momento di avvio della stagione) e il 13 giugno (giorno di S. Antonio con cui si fa coincidere la chiusura della stagione).

ALCOL, DIMEZZATO IL CONSUMO

Si è praticamente dimezzato negli ultimi 30 anni in Italia il consumo di vino che è sceso a meno di 40 litri a persona per un totale inferiore ai 21 milioni di ettolitri. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti in riferimento alla Relazione annuale del Ministero della Salute dalla quale si evidenzia la crescita fra i giovani e i giovani adulti dell'abitudine al consumo di superalcolici, aperitivi e amari, che implicano spesso consumi lontani dai pasti e con frequenza occasionale al posto del vino. E' emblematico il fatto che nel 2011 per la prima volta si è addirittura bevuto più vino italiano all'estero che in Italia per effetto di un aumento del 16 per cento delle esportazioni e di una sostanziale stabilità degli acquisti familiari (-1 per cento). Il forte calo nelle quantità di vino acquistate dagli italiani, che ha avuto una accelerazione negli ultimi dieci anni, è stato accompagnato - sottolinea la Coldiretti - da un atteggiamento più responsabile di consumo. Insieme al cambiamento delle abitudini alimentari a far calare la domanda soprattutto nella ristorazione sono stati, oltre ai ricarichi eccessivi, le campagne antialcol e la stretta sulle norme del codice della strada che hanno colpito indiscriminatamente anche il vino che è in realtà caratterizzato da un più responsabile consumo abbinato ai pasti che non ha nulla a che fare con i binge drinking del fine settimana.

APERTE LE ISCRIZIONI AL PREMIO MARIETTA 2012

Pasta fresca o secca, non fa differenza. L'importante è realizzare un primo piatto ispirato alla cucina domestica di colui che ha unito l'Italia a tavola: Pellegrino Artusi. È il Premio Marietta, il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante dell'Artusi, Marietta Sabatini. Promosso dal Comune di Forlimpopoli in collaborazione con Casa Artusi, moderno centro di cultura enogastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, l'iniziativa rende omaggio alle "Mariette" di oggi". Donne e uomini, tutti possono prendere parte a questa iniziativa, mettendo in gioco la propria abilità e stimolando la fantasia, purché l'ispirazione arrivi dal celebre manuale artusiano, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Anche perché Marietta Sabatini è stata soprattutto questo: una devota governante appassionata di cucina che, insieme al cuoco Francesco Ruffilli di Forlimpopoli, ha contribuito in maniera determinante all'impresa culinaria e editoriale che è stata tra fine Ottocento e inizio Novecento, la Scienza in cucina. Insieme provarono centinaia e centinaia di ricette, una ad una: Marietta e Francesco stavano ai fornelli, Artusi correggeva, rivedeva le dosi, riscriveva i procedimenti, integrava i suggerimenti, spiegava e commentava con riflessioni personali. E per dimostrare la sua profonda gratitudine per tutto quanto avevano fatto i suoi fedeli collaboratori, lasciò loro per testamento i diritti d'autore del suo libro.

Le iscrizioni al concorso sono aperte fino a lunedì 4 giugno 2012: tutte le ricette devono pervenire al Comune di Forlimpopoli (P.zza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli) indicando "Premio Marietta" entro le ore 13 dello stesso giorno.

Per info: tel. 0543 749234/5, 0543 743138, info@festartusiana.it, www.festartusiana.it, www.casartusi.it





Tre Paesi per una cucina... quella carinziana



Una cucina sana e genuina, legata al territorio ma allo stesso tempo originale e ricca di sapori sempre diversi, che cambiano con il mutare della zona e della stagione

È soggetta agli influssi gastronomici di tre culture diverse: Austria, Italia e Slovenia. È varia e ricca proprio come il territorio che la ospita: dai laghi alle zone montuose. Stiamo parlando della cucina alpino-adriatica della Carinzia. Freschi prodotti locali sapientemente trasformati danno vita a piatti unici, che entrano a far parte della tradizione carinziana.

Una vacanza nel land meridionale dell'Austria permette di scoprire nuovi sapori che si intrecciano a manifestazioni paesane e feste, da assaporare in luoghi esclusivi, terrazze panoramiche sul lago o rifugi d'alta quota.

Tre paesi per una cucina

La prima caratteristica della gastronomia carinziana è sicuramente l'influenza che viene dai tre paesi di confine: Austria, Italia e Slovenia. L'utilizzo di materie prime fresche e del posto fanno il resto. Il risultato è una cucina sana e genuina, legata al territorio ma allo stesso tempo originale e ricca di sapori sempre diversi, che cambiano con il mutare della zona e dalla stagione.

Dalle limpide acque dolci della Carinzia arrivano le portate a base di pesce, in particolare trota e salmerino; speck affumicato e polenta è invece il piatto della montagna, laddove non dispiace anche d'estate qualcosa di caldo.

Anche la location riveste un ruolo importante nel gusto, tanto più in Carinzia dove la scelta certo non manca. Cenare su di una terrazza con vista panoramica o in un tipico agriturismo, prendere un aperitivo su di una zattera in mezzo al lago o in un rifugio d'alta quota: c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Tortellone, agnello e pane

Tra i prodotti tipici da assaggiare: il famoso tortellone carinziano "Kärntner Nudeln", da provare e riprovare in tutte le sue varianti! Con ripieno di patate e ricotta o di pere dolci secche (Kletzen), questo piatto tipico della tradizione carinziana si ritrova nei menù di quasi tutti i ristoranti e le trattorie della regione. ►



► Per le loro carni tenere, l'agnello del Glockner e il manzo della Nockalm sono rinomati anche oltre confine. Ad ogni boccone si assapora il gusto degli alpeggi delle montagne carinziane. Da lassù proviene anche il latte fresco con cui si produce la ricotta presente in diverse ricette tipiche della regione. E poi non può mancare il pane! Da oltre 10.000 anni l'arte di fare il pane è diffusa nella valle Lesachtal. Il processo di lavorazione dal chicco di grano al pane sfornato è rimasto identico da secoli, e recentemente è stato sottoposto a tutela dall'UNESCO come patrimonio culturale dell'umanità.

Miele, sidro e vino carinziano

Fra le prelibatezze carinziane ricercate dagli intenditori di tutto il mondo spicca il miele Rosentaler Carnica. Dal 1900, migliaia di sciami d'api della Rosental sono stati esportati in tutto il mondo e hanno reso famosa la docile e produttiva ape Carnica. È sorprendente osservare come dall'armoniosa collaborazione fra api operose, pazienti apicoltori e natura incontaminata derivi un prodotto di eccellente qualità. Una curiosità: il miele viene anche aggiunto all'aceto di mele facendone uno dei più pregiati.

Altro prodotto pregiato: la mela

Da alcuni tipi in particolare si ricava il famoso sidro frizzante della valle Lavanttal, leggermente alcolico, adatto

a qualsiasi piatto. Dalle mele si ricavano, oltre al sidro, anche "most" e grappa "schnaps", attraverso tecniche di trasformazione tramandate di generazione in generazione nelle fattorie intorno al maestoso monastero benedettino di St. Paul.

Forse non tutti lo sanno, ma anche il vino carinziano è molto richiesto. La coltivazione della vite in questa regione vanta una tradizione millenaria e negli ultimi anni sta tornando in voga, per la gioia di intenditori e produttori di elevata qualità.

Per chi vuole cucinare e per chi ama mangiare

Per chi volesse cimentarsi nella cucina carinziana, alcune ricette, come il Timballino di trota affumicata con yogurt all'erba cipollina, il Branzino marinato con verdure a radice, la Pasta ripiena ai piselli e basilico con gamberi freschi della Drava e altre ancora, si possono trovare nel sito www.carinzia.at.

Per chi invece preferisce assaggiare i piatti tipici, niente di meglio delle feste paesane, dove è possibile vivere anche la cultura del territorio. Da non perdere ad esempio l'11 agosto 2012 la **Sagra del pesce "Fisch Festival"** di Feld am See, dove tutto naturalmente è a base di pesce: dalla zuppa alla pasta, dai granchi di fiume carinziani a finger food. **Dal 29 luglio al 5 agosto 2012** invece è la volta della **Sagra di Villach "Kirchtag"**; il 29 e 30 settembre 2012 si tiene la **Festa del formaggio** a Kötschach-Mauthen, mentre in **ottobre 2012** la **Festa della polenta**. Per scoprire infine i segreti dell'arte di fare dei fornai si può partecipare alla **festa del pane "Brotfest"** di Liesing la prima settimana di settembre. ■

Info:

Ente Regionale per il Turismo della Carinzia, tel. +43/(0)4274/52100-26 - www.carinzia.at

TURIT



GLI AMICI DI TURISMO ITINERANTE

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

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



Centri Convenzionati	
<p>TURIT L'ALBERGO PER IL TURISTA</p> <p>IL CERVO CONVEZIONATO</p> <p>500 secondi essenziali non sono sufficienti per altre offerte</p> <p>CAMPAGNI E AGRICAMP ITALIA</p> <p>Alba</p> <p>AG - Tullone Campeggio 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Tullone Campeggio La Strada 0432/40000 - servizio clienti www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Castel di Sangro Campeggio (due per famiglia) 0862/40000 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Campello al Tevere Campeggio (due per famiglia) 0862/40000 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Tullone 0432/40000 - servizio clienti www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Castel di Sangro 0862/40000 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Tullone 0432/40000 - servizio clienti www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Castel di Sangro 0862/40000 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p>	<p>Alba</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p> <p>AG - Alba Campeggio (due per famiglia) 0174/20120 - 10% di sconto www.turismoitinerante.com</p>

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

liberi per scelta



Lungo la Strada del Recioto di Gambellara



Villa da Porto
Montorso

Tra i sapori e i profumi di una terra antica in cui i semplici e sostanziosi piatti della tradizione sono l'espressione di un popolo schietto e vigoroso come i vini delle sue colline

Testo di Salvatore Longo

Nel Vicentino sulle ultime propaggini dei monti Lessini allo sbocco della valle del Chiampo, lungo l'antica strada pedemontana, sorge il ridente comune di Gambellara, cuore dell'omonima denominazione d'origine, una tra le prime doc del Veneto.

Antica è la tradizione vitivinicola e da uno scritto di metà dell'Ottocento si apprende che i vigneti della zona erano coltivati con tanta cura da sembrare giardini, ma la presenza della vite risale almeno all'epoca romana (anzi secondo alcune fonti un antenato della Garganega era coltivato già nel 500 a.C.), ed è certo che i vini di quell'area fossero molto apprezzati dai Dogi di Venezia.

Al di là delle tecniche che hanno permesso di migliorare i vigneti è la fertilità del suolo di origine vulcanica basaltica ad aver facilitato la coltivazione della vite e fornito i minerali cui si devono gli straordinari profumi dei vini.

Il vitigno di riferimento, comune anche alla vicina Verona, è l'autoctona Garganega che in quest'area si esprime al massimo originando vini bianchi e passiti di eccezionale carattere quali il Soave nel Veronese e il meno noto, ma ancor più valido Gambellara.

La zona della doc (tutta in provincia di Vicenza) comprende oltre a Gambellara i comuni di Montebello Vicentino, Montorso Vicentino e Zermeghedo ed è percorsa dalla Strada del Recioto e dei vini di Gambellara doc che si sviluppa attraverso un paesaggio caratterizzato da dolci declivi vestiti di vigneti interrotti qua e là dalle cantine, molte piccole, altre importanti e articolate.

Tra queste ultime merita una visita a Gambellara l'Azienda Vinicola Zonin in cui uno splendido Museo del vino fa rivivere la storia del lavoro in vigna e in cantina quando le uve si pigiavano con i piedi e la vendemmia era una festa corale e momento di allegria socializzazione. Il Museo Zonin è unico per la raccolta di editti e ordinanze sul vino attraverso diversi secoli: una storia del vino che ci mostra quanto questo dono divino sia sempre stato importante anche sotto l'a-



Villa da Porto Montorso



Gambellara, chiesa



Vigneti a Gambellara

► spetto economico.

Di fronte a tanta storia passa quasi in secondo piano la visita alla cantina, vera cittadella del vino, che, pur essendo dotata delle tecnologie più avanzate (in qualche caso uniche), ha conservato il calore umano del vino e delle antiche cantine.

Lasciata con rimpianto Zonin (la più importante cantina privata italiana), mi dirigo verso il vicino Palazzo Cera recentemente restaurato. Oggi è sede della Sala Consiliare del Municipio, di una ben articolata e fornita biblioteca comunale che si distingue per l'attenzione riservata ai più piccoli cui sono destinati spazi appositi e del Consorzio di tutela vini Doc Gambellara sottolineando la vocazione vitivinicola del Comune.

La visita al Consorzio mi permette di approfondire le varie declinazioni della Garganega (per disciplinare presente sempre almeno in misura dell'80%): Gambellara, Gambellara Classico (prodotto solo con uve di collina), Gambellara Recioto Classico Docg (ottenuto da uve passite) e il Vin Santo di Gambellara.

Il Gambellara è un vino secco con un bel colore giallo paglierino, dai profumi delicati e piacevole da bere essendo morbido e con un'acidità ben equilibrata che lo rende particolarmente adatto per i gustosi piatti della tradizione locale.

GAMBELLARA



Provolone Valpadana

Il Recioto (può essere fermo o spumante) ha un bellissimo colore tendente al dorato e un bouquet intenso e fruttato. In bocca è amabile con gradevoli sentori di mandorla. È un vino da dessert particolarmente adatto al tradizionale 'brasadello', mentre nella versione spumante si abbina perfettamente con il pandoro o il panettone.

Una delizia ineguagliabile è però il Vin Santo che ha un solo grande difetto: ne viene prodotto molto poco e solamente negli anni in cui le uve ne garantiscono la qualità. Lo splendido color ambrato e l'intenso bouquet fruttato preparano un'attesa che non andrà delusa: in bocca è caldo, morbido e ben strutturato e il dolce - peraltro non stucchevole - è equilibrato da un lieve sottofondo di acidità. Molto longevo, sembra possa raggiungere i cinquant'anni di affinamento. Oltre ai classici abbinamenti tra cui quello con lo zabaione nulla di meglio che sorvegliarlo in piacevoli conversari o leggendo un bel libro.

Lasciato il Consorzio, mi attende presso il Panificio Rossi la realizzazione in diretta del Brasadello: un dolce secco fatto con ingredienti molto semplici (fior di farina, latte, uova e mandorle), cotto al forno (ottimo se sulle braci di un forno a legna, da cui forse il nome). Se si resiste alla tentazione di mangiarlo,



Palazzo Cera

dura a lungo ed è splendido se bagnato nel recioto o nel Vin Santo.

Prima di lasciare Gambellara per visitare l'interessante cantina di Vignato - un altro giovane che fa della ricerca della qualità la bussola della propria vita - ammiro la neoclassica Parrocchiale di San Pietro cui si accede mediante una grandiosa scalinata e, uscito dal paese, mi dirigo a vedere l'originario nucleo di Sorio con il campanile romanico circondato da edifici rustici e su una collinetta nei pressi dell'abitato l'Obelisco di Sorio che ricorda uno dei tanti gloriosi eventi

del 1848: la battaglia tra l'esercito austriaco e una formazione di volontari veneti. Non può mancare un salto al Parco di San Marco per notare affioramenti di quel basalto colonnare testimone dell'origine vulcanica del suolo e origine delle migliori caratteristiche dei vini di Gambellara.

Nell'Antica Osteria Al Castello ho potuto gustare insieme ad altre raffinatezze una storica specialità della zona: il Capretto bianco di Gambellara la cui fama per la prelibatezza delle carni risale al tempo della Serenissima. Anche se ►

- non era il 'Capretto in costa d'oro' che veniva servito ai Dogi, ma semplicemente in casseruola era così delicato e tenero in bocca che, accompagnandolo con un buon bicchiere di Gambellara Classico, mi son sentito Doge per un momento.



Gambellara, Brasadelo

Nei giorni di Pasqua a Selva di Montebello Vicentino si svolge la Festa del Capretto bianco ed è tuttora tradizione pasquale un piatto di capretto magari allo spiedo dopo un risotto agli asparagi, altra tipicità della zona.

Proseguendo lungo la suggestiva strada tra i vigneti, giungo a Zermeghedo (il più piccolo dei comuni della doc) in cui si può visitare la Chiesa Vecchia molto semplice e di origine romanica e poi mi dirigo verso Montorso Vicentino dove visito la bella villa dello scrittore Luigi da Porto (1485-1529) cui si deve il racconto che ispirò Shakespeare per la tragedia di 'Giulietta e Romeo' e che ha ospitato quest'anno la simpatica manifestazione I picai del Recioto.

La sosta a Montorso offre l'opportunità di scoprire i segreti del Provolone Valpadana vistando il Caseificio Albiero. Il Provolone emigrato dal sud verso la fine dell'Ottocento è un formaggio a pasta semidura, stagionato e di latte vaccino. Nella lavorazione ha conservato la connotazione di formaggio artigianale ed è l'unico formaggio al mondo con una



Gambellara, degustazione



Obelisco Monte di Sorio

duplice lavorazione: la caseificazione e la filatura (trattamento su una cagliata già fatta che ne determina la struttura). Per il tipo 'dolce' si usa caglio di vitello e per quello 'piccante' di capretto o agnello. Nella vicina Montecchio Maggiore oltre a un ciclo di affreschi di Gianbattista Tiepolo vi sono i 'cosiddetti' castelli di Giulietta e Romeo, con cui i Vicentini reclamano la paternità dei due celebri amanti (che comunque pare non siano mai esistiti, tantomeno nella 'famosa' casa veronese con relativo balcone). Ai piedi dei castelli una visita al Salumificio dei Castelli permette di scoprire i segreti della Sopressa Vicentina, primo insaccato veneto a ottenere la dop. Si tratta di un grosso salame (dai 3 ai 7 kg e 15-20 cm di diametro) realizzato con le parti migliori del maiale (prosciutto, spalla, coppa...) che dopo 4-6 mesi di stagionatura diviene una morbida e gusto-

sa delizia per il palato. Tagliata a fette un po' spesse se ne assapora l'aromaticità che ben si sposa con un bicchiere (o due) di Gambellara. Se le fette si scaldano sulla griglia e si accompagnano a polenta abbrustolita si ha un semplice pasto da re.

Interessante sempre a Montecchio il Museo archeologico-naturalistico con numerosi fossili e gemme di estrazione locale. Il Castello dei Maltraverso annuncia Montebello Vicentino il quarto comune della doc. Bella la strada principale affiancata da edifici storici e la piazza con il Palazzo Comunale e la loggia settecentesca, ma ancora più bella la visita alla Cantina Dal Maso e alle sue splendide interpretazioni del Gambellara Classico e del Recioto spumante. Un ricordo a parte merita quel grande passito che è il Vin Santo doc Gambellara. A Montebello al Ristorante La Mare-

scialla - tipico locale di cucina del territorio - ho gustato tra le molte golosità uno splendido piatto di Baccalà alla Vicentina accompagnato da un'ottima polenta al cucchiaino. È un piatto delizioso che presuppone una lentissima cottura dello stoccafisso in olio e latte e altri ingredienti (ogni locale ha i suoi piccoli segreti): quando è ben fatto è una poesia.

Non potevo non concludere giornata e viaggio senza una full immersion nel Vin Santo, e ciò è avvenuto incontrando un giovane produttore appassionatissimo Lino Sordato che nella sua piccola ma funzionale cantina a Montebello Vicentino mi ha tenuto un'interessante conferenza-degustazione, da me apprezzata moltissimo anche perché il Vin Santo degustato era veramente eccellente. ■



Curiosità e novità da Vinitaly

Il successo della manifestazione è il successo del vino italiano che rappresenta una voce sempre più importante della nostra economia, anche per la costante crescita delle esportazioni. Dei 140.000 operatori registrati oltre il 35% proveniva da più di 120 paesi esteri

Testo di Salvatore Longo

Grande era l'attesa per le innovazioni di questa 46ª edizione: quattro giornate invece delle tradizionali cinque e soprattutto con inizio la domenica rinunciando ai classici venerdì e sabato. A manifestazione conclusa, si possono confermare le prime impressioni registrate 'in diretta' domenica e lunedì: notevole successo e generale soddisfazione sia degli espositori, sia dei visitatori. I primi (almeno quelli intervistati) hanno segnalato un miglioramento qualitativo dei visitatori i quali a loro volta si sono compiaciuti per la possibilità di un rapporto più disteso e approfondito con le aziende.

Per quanto concerne il layout espositivo (rimasto sostanzialmente invariato per le grandi collettive regionali e per i Saloni paralleli) è da segnalare una maggiore fluidità nei percorsi, anche se la segnaletica interna ai padiglioni andrebbe ulteriormente migliorata. Sarà perché il vino fa buon sangue e fa dimenticare le preoccupazioni, ma a

Vinitaly la crisi che tormenta da ormai molti anni il nostro, come tanti altri Paesi, sembrava non esistere, tale era l'ottimismo creato dall'interesse dei visitatori e dal ritmo delle contrattazioni. Tra gli effetti positivi delle innovazioni un grande incremento dei ristoratori.

Il successo del Vinitaly è il successo del vino italiano che rappresenta una voce sempre più importante della nostra economia, anche per la costante crescita delle esportazioni: non si poteva quindi non gioire ascoltando nei corridoi tante lingue diverse e in fase di bilanci della manifestazione apprendere che dei 140.000 operatori registrati oltre il 35% proveniva da oltre 120 paesi esteri con una presenza rilevante della Cina, mercato che - insieme all'India e al Brasile - per la sua potenzialità rappresenta un'opportunità importantissima per il vino italiano.

È inutile suscitare l'invidia dei lettori descrivendo splendide 'verticali' (esperienze spesso offerte solo dal Vinitaly)

o interessanti degustazioni come quella organizzata dalla Cantina Valpolicella Negrar che, nell'ambito del convegno dedicato alle espressioni dell'Amarone, ha posto a confronto i vini e le uve dei suoi cinque terroir, è invece più utile accennare ad alcuni vini che a Vinitaly hanno avuto il battesimo ufficiale o l'opportunità di essere scoperti o riscoperti nella loro bontà.

Uno di questi è il Fior d'Arancio, il particolarissimo vino dei Colli Euganei che quest'anno festeggia il primo anno di docg con un significativo +40% di bottiglie prodotte e un notevole incremento nelle esportazioni. Per la contenuta gradazione alcolica (6% vol.), la freschezza e il profumo intenso e aromatico che ricorda l'arancio è stato tradizionalmente considerato un vino femminile, ma recentemente è riscoperto anche dal pubblico maschile forse perché è un ottimo aperitivo e si abbina perfettamente con stuzzichini e formaggi erborinati.

Sempre piacevole l'incontro con il

Lambrusco che per la sua limitata alcolicità, vivacità e capacità di abbinarsi a tutte le cucine sta ottenendo un crescente successo internazionale, in particolare presso donne e giovani, divenendo anche ambasciatore per grandi prodotti come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto balsamico, il Prosciutto di Modena e il Pan de Re.

Sempre in ambito emiliano la Cantina Manaresi ha presentato 'Controluce', un Colli Bolognesi doc, ottenuto al 100% da uve Cabernet Sauvignon: affascinante in degustazione come lo è l'etichetta dedicata al nonno della titolare, il noto pittore Paolo Manaresi attivo nel XX secolo di cui è riportato il dipinto 'Ritratto in controluce', autoritratto del pittore. Un'altra primizia offerta dalla Manaresi è stata la 'prova di botte' del 'Classico Pignoletto Colli Bolognesi docg 2011': un ottimo vino destinato a migliorare ulteriormente invecchiando.

Originale lo sposalizio tra Cous Cous (ottenuto da grano coltivato nel Ferrarese), alcuni prodotti tipici del territorio come l'Asparago verde di Mesola e l'Anguilla di Comacchio e il Fortana, il vino rosso lievemente frizzante vinificato da uve dell'omonimo vitigno e che rientra nella denominazione Bosco Eliceo i cui vini nascono esclusivamente da uve prodotte lungo il litorale adriatico tra Ferrara e Ravenna in terre sabbiose, che danno ai vini profumi e sapori particolari.

Tra i battesimi intrigante quello di 'Il Ugo' originale interpretazione a bassa gradazione alcolica di un aperitivo a base di vino bianco frizzante e sciroppo di sambuco: è stato proposto da Mionetto che ha festeggiato a Vinitaly i suoi 125 anni presentando una collezione di medaglie d'oro e d'argento ottenute quest'anno con un tris di 'Prosecco Valdobbiadene Superiore docg' tra i quali era difficile dare la palma del migliore. Per non far torti ricordo uno splendido 'Sergio Rosè' che si abbinava magnificamente alle creazioni dello chef Riccardo de Prà dello stellato Dolada.

Andato a degustare presso la siciliana Casa Vinicola Fazio 'Petali', un moscato spumante dallo splendido bouquet e dalle eccezionali sensazioni al palato, ho scoperto un interessante e spiritoso neonato: 'Perchenò', un igt di giusta gradazione alcolica (12% vol.) da bere con tranquillità e dedicato a chi sa divertirsi senza prendersi troppo sul serio (come è scritto spiritosamente sulla bottiglia) e adatto come aperitivo o per una cena con amici. È otte-





► nuto da un vitigno autoctono e da uno di origine francese (Cataratto e Viognier per il bianco e Nero d'Avola e Petit Verdot per il rosso): una piacevole sorpresa. I vini del Collio dell'Azienda Borgo del Tiglio sono stati un'altra scoperta. Ho degustato tra i bianchi uno Chardonnay e un Sauvignon splendidi per finezza, complessità ed equilibrio, risultato di un attento e originale lavoro in vigneto e in cantina e capaci di invecchiare ottimamente (lo Chardonnay 2002 è incredibile per freschezza e complessità al naso e in bocca). Accanto ai bianchi un altro prodotto d'eccezione il 'Rosso della Centa', pro-

dotto solo in annate in cui il merlot permette di ottenere vini strepitosi. Alla Montelivini (una cantina nella zona del Venegazzù) di novità ne hanno presentate ben quattro e tutte accompagnate da gustose ricette della cucina del territorio. Si è nell'area del Prosecco Asolo docg il cui disciplinare è il più restrittivo tra quelli del Prosecco, ma i risultati sono nel bicchiere come ha potuto constatare chi ha gustato l'Asolo Prosecco Superiore Docg. Tra i rossi ottimo il 'Cabernet Montello e Colli Asolani Doc': un'interpretazione estremamente interessante di questo vitigno a volte un po' troppo tannico.

In Puglia è nato un capolavoro: Franco Di Filippo ha affiancato al suo eccezionale 'Estasi' (Moscato di Trani doc) due nuovi prodotti, i 'Gemelli' come li chiama con l'affetto e l'emozione di un neo padre, 'Estasi in armonia' ed 'Estasi in sinfonia'. Entrambi sono ottenuti con la spumantizzazione in purezza di uve di Moscato Reale passite (il primo è un Pas Dosè, il secondo un Metodo Classico Brut): raffinatissimi, hanno grande struttura e fragranza oltre a notevole complessità aromatica.

Terminiamo questo tour tra novità, riscoperte e curiosità in Abruzzo con il 'Rosso 409', l'ultimo nato in casa Tollo. Si tratta di un vino ideato e prodotto dalle Cantine Tollo per rispondere alle attuali esigenze di un mercato che cerca anche nei rossi piacevolezza, bevibilità, gradazioni alcoliche contenute e un'alta qualità. Un ottimo prodotto che ha suggellato l'alleanza tra Cantine Tollo e il Pescara Jazz Festival annunciata a Vinitaly alla presenza della stampa internazionale.

Il Vinitaly però non è solo vino: anche i distillati hanno una loro cittadinanza. Tra le molte novità due hanno lasciato un ricordo per la loro originalità: la calabrese Distilleria Caffo ha presentato 'Mezzodi', un aperitivo a base di erbe aromatiche e di agrumi, tanto versatile da poter essere utilizzato come base per diversi cocktail tra cui ottimo il 'Mezzo Spritz' (50% Mezzodi e 50% Prosecco).

La friulana Distilleria Domenis 1898 - che da oltre un secolo crea delle grappe uniche grazie all'esperienza di quattro generazioni e a un territorio particolarmente vocato come Cividale del Friuli - dopo tante grappe contraddistinte dalla ricerca della perfezione come le quattro della 'Linea Storica' tra cui la 'Storica Nera' divenuta un cult per profumo e morbidezza, ha deciso di creare 'Amaro'.

'Amaro' - ottenuto dall'infusione e distillazione di una selezione di venti essenze aromatiche estratte da fiori, frutta e radici - è piacevolissimo al naso e in bocca e talmente equilibrato e armonico da far ignorare i 35° di alcol che lo rendono più vicino a una grappa che ai molti amari che pullulano in ogni regione.

E con un bicchierino di 'Amaro' degustiamo anche questo 46° Vinitaly (38° personale), certamente uno dei migliori per ricchezza di proposte e per risposta di visitatori qualificati e appassionati dandoci appuntamento al 2013. ■

Quattro chiacchiere con un maestro della caffetteria

Luigi Lupi, alfiere dei baristi nostrani, svela i segreti di un buon cappuccino: di base deve sempre esserci un caffè espresso di qualità e macinato fresco

Il 20 marzo scorso Caffè River, in collaborazione con l'Università dei Sapori di Perugia e la Scuola Italiana di Gelateria, ha organizzato il primo di una serie di seminari tenuti da Maestri della Caffetteria. L'incontro ha avuto luogo presso l'Università dei Sapori, via Montecorneo, a Perugia.

La prima lezione è stata svolta da Luigi Lupi, campione di caffetteria, che opera in tutto il mondo quale alfiere dei baristi nostrani, formatore di alto livello e certificatore delle nuove leve della professione. Gli appuntamenti con "I Maestri della Caffetteria" rappresentano un'opportunità per professionisti e appassionati di apprendere direttamente dai campioni della caffetteria le loro tecniche più avanzate e prendere ispirazione dal loro talento.

A Luigi Lupi è stato chiesto di spiegare come si prepara un buon cappuccino. Di seguito, le sue risposte:

- Quali sono i segreti per realizzare il vero cappuccino italiano?

Di base deve sempre esserci un caffè espresso di qualità e macinato fresco. Usare un latte intero, soprattutto fresco e non a lunga conservazione. Il latte deve essere montato in modo tale che diventi come una crema senza presenza di microbolle. La temperatura in tazza dovrebbe risultare intorno ai 50° centigradi, anche se poi ognuno ha le proprie preferenze ed il barista deve essere in grado di montare il latte a seconda delle esigenze del cliente. La capacità della tazza da cappuccino dovrebbe essere circa 18cc.

- Come si è evoluto il cappuccino nel tempo?

Il cappuccino si è evoluto come tutte le bevande in genere. Il cliente più esigente, il barista più attento e l'apertura di una miriade di Caffetterie in questi ultimi anni con conseguente aumento della concorrenza, sono i motivi per cui il cappuccino sia diventata una delle bevande tra le



più evolute nel bar al punto tale che ormai in tanti locali si preparano con meravigliose decorazioni sulla superficie e vengono proposti con diversi tipi di caffè e diversi tipi di latte, da quello intero, parzialmente scremato, biologico e persino di Capra o di Soya per i clienti intolleranti il latte vaccino.

- Quali sono i trend del momento e gli abbinamenti più richiesti nei bar italiani?

Ormai sta diventando di moda utilizzare e proporre nello stesso locale diverse tipologie di caffè, sia miscele che monorigini. E' un modo per fidelizzare il cliente. Naturalmente richiede esperienza e conoscenza dei prodotti da parte dell'operatore. Le nuove generazioni di consumatori si stanno avvicinando al bere miscelato anche nel settore della caffetteria. Quindi al mattino si cominciano a vedere locali che offrono cocktail analcolici a base di espresso, latte, panna montata e sciroppi di ogni genere.

Rimane comunque tipico Italiano fare colazione al mattino con Espresso o Cappuccino abbinato con la classica Brioche o Croissant. Difficilmente vedremo nei locali Italiani fare colazioni con uova e pancetta affumicata come gli Anglosassoni.

- Quali saranno le possibili evoluzioni future del cappuccino?

Secondo me ci saranno delle modifiche nei modi di bere il Cappuccino con stile Americano nelle nuove generazioni. I giovani stanno viaggiando molto all'estero per studio o per lavoro e tornano con delle abitudini diverse dalle nostrane. Quindi sarà il Barista che dovrà evolversi nel saper offrire un nuovo metodo di bere il cappuccino. Dovrà sicuramente procurarsi dei contenitori Take-Away, non saranno più cappuccini ma Caffè Latte. Aumenteranno tantissimo le temperature della bevanda per mantenersi calde nel tempo per l'asporto.



A Identità Golose, Kanzi® incontra l'alta cucina

Celebrato a Identità Golose (Milano, 5-7 febbraio 2012) il gustoso matrimonio fra la mela più seducente in natura e la cucina d'autore. La Chef **Marta Grassi** del ristorante **Tantris** di Novara ha interpretato le caratteristiche di questo frutto realizzando in esclusiva tre deliziose preparazioni. Tortelli di anatra e mela Kanzi; guancia di vitello, insalata invernale, mela Kanzi fresca iodata e salsa marina;

cromatismo di mele Kanzi. È questo l'intrigante tris di piatti proposto da Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara in occasione dell'incontro che si è tenuto a Identità Golose a Milano.

Durante l'appuntamento la Chef stellata Michelin ha interpretato le note di gusto di questo frutto mettendone in risalto le inconfondibili caratteristiche sensoriali. Come i suoi colori brillanti, rosso acceso

attenuato da delicate pennellate di giallo, il profumo delicato e, soprattutto, il gusto agrodolce che contraddistingue la varietà, rendendola versatile in cucina e ottima consumata cruda.

Kanzi® è prodotta in Italia dai Consorzi VOG e V.I.P., che ne raccolgono i gustosi frutti nelle valli dell'Alto Adige / Südtirol. Ulteriori informazioni sono disponibili al sito www.kanzi.it ■

RICETTE CON LE MELE KANZI®

TORTELLI DI ANATRA E MELA KANZI®

Ingredienti:

Per la farcia a base di Mela Kanzi®
 1 mela Kanzi® tagliata a cubetti piccolissimi
 Per la farcia con petto d'anatra
 1 coscia + 1 petto d'anatra
 1 carota, 2 scalogni, 1/2 cipolla,
 2 foglie d'alloro e 2 spicchi d'aglio
 50ml di vino rosso
 Brodo, olio e burro
 Per la pasta bianca
 100gr di farina 00 - 1 albume e mezzo d'uovo - 100gr di succo di mela ridotto a 1 cucchiaino - Sale
 Per la pasta gialla
 100gr di farina 00 - 3 tuorli d'uovo
 Sale
 Per il caramello di aceto di mele
 100gr di succo di mela - 20 gr di aceto di mela - 20 gr di zucchero
 Per decorare
 50 gr di mele essiccate e frullate finemente

Preparazione:

Farcia a base di mela Kanzi® - dividere in due parti uguali i cubetti di mela, cuocere in padella con poco burro una parte ed unirli ai cubetti crudi.
 Farcia con petto d'anatra - rosolare l'anatra in padella con olio e burro, sfumarla con il vino e aggiungere le verdure tagliate grossolanamente assieme agli aromi. Portare a cottura con il brodo, disossare e passare al tritatutto la carne, le verdure e la salsa, così da ottenere un impasto morbido ma non sminuzzato. Aggiustare di sale.
 Pasta bianca: Impastare la farina con gli albumi e il succo di mela ridotto, tirare una sfoglia sottile e farcirlo con la prima farcia di mele crude e cotte. Ritagliare formando dei tortelli rettangolari.
 Pasta gialla: Impastare la farina con i tuorli, tirare una sfoglia sottile e farcirlo con la seconda farcia di anatra. Ritagliare formando dei tortelli rettangolari.

Caramello di aceto di mele: unire il succo di mela allo zucchero e all'aceto di mela e ridurre fino a ottenere uno sciroppo di media densità.
 Cuocere i tortelli in acqua calda, sistemarli a piacere nei piatti e condirli con

il caramello di aceto di mele.
 Spolverare i tortelli di mela Kanzi® con la polvere di mele essiccate per esaltarne il profumo.

GUANCIA DI VITELLO, INSALATA INVERNALE, MELA KANZI® FRESCA IODATA E SALSA MARINA

Ingredienti:

2 guance di vitello - 1/2 bottiglia di vino rosso - 3 chiodi di garofano - 1 stecca di cannella - 3 foglie di alloro - 2 spicchi di aglio - Poco comino in polvere - Brodo
 Per la salsa:
 100 gr di acqua - 50 gr di alghe dissalate - 1/2 cipolla dolce a pezzi - 1/2 mela Kanzi® a pezzi - 1/2 spicchio d'aglio
 La buccia (solo il giallo) di uno spicchio di limone non trattato - 5 cucchiaini di aceto di mele - 3 cucchiaini di salsa di soia
 Per decorare:
 Una mela Kanzi® affettata finissima
 Germogli di barbabietola e portulaca
 Rabarbaro fresco

Preparazione:

Salare e pepare la carne, metterla in infusione con il vino e gli aromi per 4 ore. Scolarla, asciugarla bene e rosolarla in pentola con olio e burro. Passare al colino l'infuso di vino e con questo bagnare la carne, continuare la cottura per circa 2 ore con brodo.
 Preparare la salsa cuocendo tutti gli ingredienti insieme fino a che non ci sia più liquido. Estrarre qualche pezzetto di mela Kanzi® che servirà poi per decorare il piatto. Eliminare l'aglio e frullare il tutto per ottenere un composto morbido.
 Tagliare a fettine fini il rabarbaro, passarli in padella con poco zucchero caramellandolo leggermente.
 Comporre il piatto con la carne cosparsa di salsa, le fettine di rabarbaro, i germogli, la mela cotta nella salsa e fettine di mela cruda.

CROMATISMO DI MELE KANZI®

Ingredienti:

3 mele Kanzi® - un poco di zucchero
 Per l'infuso di mele Kanzi® e rose

petali di rosa essiccati - purè di mele Kanzi®

Per le acque cromatiche
 acqua rossa: 100gr di succo ridotto di cottura di una barbabietola
 acqua gialla: 1 bustina di zafferano sciolto in 100 ml d'acqua
 Per la "sbriciolona"
 90gr di farina - 30gr di zucchero
 45gr di burro - 15gr di filetti di mandorla tostate
 Per la crema inglese
 1/2 stecca di vaniglia (solo la polpa interna) - 70 gr di latte - 70 gr di panna
 25 gr di tuorlo - 20 gr di zucchero
 Per decorare
 2 chips secche di mela - gelato al caramello

Preparazione:

Crema inglese - montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la vaniglia, la panna e il latte caldi; cuocere a 85°. Lasciare raffreddare.
 Sbriciolona - Impastare la farina, il burro morbido, le mandorle e lo zucchero formando un impasto sbriciolato. Stenderlo su una placca da forno e cuocerlo a 180° per 10 min.
 Purè di mele Kanzi® - sbucciare le mele Kanzi®, tagliarle a piccoli pezzetti e farle cuocere in acqua. Una volta che siano morbide, ridurle in purè con un mixer a immersione.
 Infuso di mele Kanzi® e rose - preparare l'infuso nella tisaniera immergendo alcune bucce di mela Kanzi® e i petali di rosa; lasciare riposare per 15 minuti, quindi filtrare e aggiungere qualche cucchiaino di purè di mele, fino a ottenere la densità desiderata.
 Acque cromatiche - preparare l'acqua rossa, quella gialla, unire parte delle due acque per ottenerne una arancione. Ritagliare dalle mele dei dischi di 3 cm di diametro e 1/2 cm di spessore. Immergere i dischi di mela per 8 minuti affinché prendano colore. Scolare, asciugare e far saltare in padella con poco zucchero.
 In un formina circolare disporre la sbriciolona, coprirlo con un cucchiaino di crema inglese e appoggiarvi sopra i dischetti di mela colorata.
 Decorare al centro con le mele chips e il gelato e versare intorno l'infuso di mele e rose.

Mangiare le mele divertendosi: le idee di Marlene®



Le mele Marlene® raccolte in Alto Adige/Südtirol dai 5.200 soci del Consorzio VOG, non sono solo buone da mangiare, ma possono diventare anche l'ingrediente principale di una festa per ragazzi. Ecco alcuni giochi e una golosa ricetta per coinvolgere i più piccoli insegnando loro a mangiare sano, tra una risata e l'altra.

Una mela Marlene® è lo spuntino ideale per bambini e ragazzi. Succosi e ricchi di sostanze nutritive, i frutti coltivati nel cuore delle Alpi italiane hanno infatti tutte le caratteristiche per soddisfare i bisogni di chi è ancora nell'età della crescita. Quando poi la bontà e il benessere si sposano con il divertimento, le mele possono diventare anche le protagoniste delle feste dei ragazzi. Dall'Alto Adige/Südtirol, terra di origine dei frutti Marlene®, arrivano alcuni suggerimenti su come utilizzarle per giocare e divertirsi.

La pesca delle mele

Si tratta di un gioco tradizionale delle zone di provenienza delle mele Marlene®. Alcune mele vengono messe a galleggiare in un grosso secchio o una bacinella piena di acqua. I partecipanti devono cercare di estrarre una mela dal secchio usando

solo la bocca per afferrarla. Le dimensioni del frutto e la buccia liscia bagnata renderanno questa impresa tutt'altro che facile!

La scherma dei cucchiari

Ecco un altro gioco che porterà divertimento e risate a tutti. Ad ogni bambino verranno assegnati due cucchiari, uno per ogni mano. Un cucchiario sarà vuoto, mentre sull'altro verrà appoggiata una mela. La sfida sarà quella di cercare di fare cadere le mele agli altri bambini, senza perdere la propria. Il risultato: una allegra scherma di cucchiari!

Un puzzle goloso

Prendete una mela per ogni bambino e tagliatela in pezzi irregolari, di forme e dimensioni diverse. Partendo da questi pezzi ogni bambino dovrà riassemble la mela. Vincerà chi ci riuscirà per primo. Per aiutarli, si possono infilare degli stuzzicadenti ai lati di ogni pezzo, in modo tale che restino fermi durante la "soluzione" del puzzle. Per chi non vince, il premio di consolazione è un'ottima merenda a base di mela!

Schiena contro schiena

Questo è un gioco molto adatto a gruppi numerosi. Vengono formate squadre di due bambini ciascuna.

Ogni coppia deve disporsi schiena contro schiena: tra di esse viene incastrata una mela. Le squadre dovranno tentare di portare a termine un breve percorso senza fare cadere la mela: ogni volta che questo succederà, la coppia ripartirà da capo. Vincerà chi completerà il percorso nel minor tempo.

Ci sono inoltre tante altre possibilità per giocare con le mele Marlene®. Per i più grandicelli, perché non fare una gara a chi riesce a tagliare il pezzo più lungo di buccia, o scatenare la propria creatività trasformando la metà di una mela in un simpatico viso con uvetta e glassa di zucchero? Ogni idea è buona per stimolare la creatività dei giovanissimi, che tra un morso e l'altro potranno mettere alla prova la propria fantasia, imparando ad apprezzare la frutta e a introdurla gradualmente nella propria alimentazione. ■

CROSTATA DI MELE MARLENE®

Ingredienti (teglia da 28 cm - 8 persone): 130 g di burro - 150 g di zucchero - 1 presa di scorza di limone grattugiata - 1/2 bustina di zucchero vanigliato - 1 uovo - 2 cucchiari di latte - 250 g di farina - 1/2 bustina di lievito in polvere - 1 pizzico di sale - 400 g di mele Golden Delicious Marlene® - 100 g di marmellata di albicocche - 20 g di pinoli tostanti

Preparazione: Prepara la pasta frolla lavorando velocemente in una ciotola il burro (non troppo freddo) con lo zucchero, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato finché tutto il burro si sarà amalgamato al resto degli ingredienti. Unisci l'uovo, il latte, la farina passata al setaccio, il lievito in polvere, il sale e impasta bene. Fai riposare la pasta per mezz'ora circa, quindi stendila e mettila nella teglia. Distribuisci sulla superficie la mela tagliata a spicchi, cospargi di zucchero e metti nel forno preriscaldato a 180 °C per 25-30 minuti. Spalma quindi sulla crostata ancora calda la marmellata di albicocche, cospargi di pinoli e... servi in tavola!

Per maggiori info: www.marlene.it



Un buon piatto di tagliatelle? Uova, farina e... olio di gomito

Nonostante sia una ricetta tipicamente emiliana, le tagliatelle sono molto diffuse anche in regioni come le Marche ed il Veneto. La Confraternita del Tortellino unitamente all'Accademia Italiana della Cucina, Il 16 aprile 1972 depositarono alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna l'autentica ricetta e misura dell'originale Tagliatella di Bologna.

Alla tagliatella vennero assegnate delle precise misure, che corrispondevano, a cottura avvenuta, a 8 mm di larghezza, mentre da crude dovevano corrispondere a circa 7 mm (ovvero pari alla 12.270 parte della Torre degli Asinelli). Per quanto riguarda lo spessore, non è stato stabilito precisamente, anche se gli esperti hanno sentenziato che si debba aggirare tra i 6 e gli 8 decimi di millimetro.

Gli ingredienti per la preparazione di una buona tagliatella sono solo due: farina e uova. La ricetta è tra le più semplici. Si prende la farina nella quantità voluta, che dipende dal numero dei commensali. Una por-

Della tagliatella bolognese sono stati codificati larghezza e spessore.

Deve essere rigorosamente impastata a mano e stesa con il mattarello.

Chi le prepara, in Romagna è chiamata "azdora"

zione la si può calcolare in ragione un uovo per ogni etto di farina.

Si dispone sulla spianatoia (detta anche "tagliere") la farina. La si mette a fontana e, al centro, si fa un incavo col pugno. Si rompono le uova e si versano nell'incavo della farina e, pian piano, si mescolano, aggiungendo di volta in volta un po' di farina in modo che lentamente siano completamente assorbite.

Si impasta per almeno 15 minuti in modo che risulti un composto liscio ed elastico. Qualora resti appiccicoso, aggiungere, a pioggia, altra farina e continuare l'impasto. Lasciarlo riposare per un altro quarto d'ora e iniziare le operazioni di stiratura che deve essere effettuata con uno stru-

mento ben preciso: il mattarello, che funziona soltanto con... olio di gomito. Si configura così un mestiere ben preciso: la sfogliina. In Romagna, le sfogliine si trovano ancora in taluni ristoranti (sempre meno!), tra i quali primeggia "Zaghini" a Santarcangelo di Romagna. Un altro tempio nel quale le sfogliine sono le vestali è Casa Artusi in quel di Forlimpopoli (FC). Qui l'enogastronomia predicata da Pellegrino Artusi la fa da padrona e si esprime attraverso un ristorante, una biblioteca tra le più complete sull'argomento e una scuola di cucina che ospita spesso i migliori chef del momento.

La preparazione si conclude con il taglio delle tagliatelle che si effettua arrotolando a sfoglia ottenuta con la stiratura dell'impasto (attenzione che sia ben asciutta, ma non secca) e tagliandola in modo da rispettare le misure di larghezza indicate nella ricetta depositata a Bologna.

Il tutto va condito, in generale, con un ragù di buona scuola... ma questa è un'altra storia che racconteremo prossimamente.

Buon appetito! ■

Nuove prospettive di successo per il marchio Ruffino

Testo di Armanda Capeder

Ruffino, la Casa Vinicola toscana fondata nel 1877 dall'omonima famiglia, che nel 1913 aprì la collaborazione ai Folonari di Brescia, riconoscendo nei produttori lombardi la stessa passione per la produzione di vino di qualità elevata. I Ruffino sono stati i primi a portare alla notorietà nazionale, e poi mondiale, il più classico e il più amato dei vini italiani nel mondo, il Chianti, il toscano per eccellenza, tanto che per gli stranieri il termine -Chianti- è sinonimo d'italianità festosa, presentato in origine nel classico fiasco impagliato, in grado di trasmettere un'immagine di rustica convivialità.

Anche se oggi si preferiscono le bottiglie di vetro per maggiore praticità di trasporto, non si dimentichi del resto che proprio sul fiasco del Chianti Ruffino fu applicata la prima etichetta col numero 1 del riconoscimento DOCG.

Accanto alle sue varietà più conosciute, tra le quali Chianti Classico Riserva Ducale, che quest'anno ha celebrato il suo ottantesimo compleanno, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano, che rappresentano le eccellenze del marchio, Ruffino ha mantenuto viva la ricerca nel vigneto e in cantina, per offrire nuovi spazi anche a varietà autoctone e alloctone, così da esprimere al meglio la -toscanità- di un terroir unico, che si giova del clima particolare e dell'esperienza di chi in questi luoghi ha sempre prodotto vini generosi.

Quando negli anni recenti la Famiglia Folonari decise di diminuire la propria presenza nel Gruppo, un nuovo Socio, e che Socio!, è subentrato nel 2004 nella partecipazione azionaria dell'Azienda Ruffino: è Constellation Brands, un'importante multinazionale americana presente

Chianti Classico Riserva Ducale, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano rappresentano le eccellenze del marchio

in oltre 100 paesi con circa 100 brand nel proprio portfolio, ben nota per la sua specializzazione in vini di alta qualità garantita, che avendo iniziato con il 40% delle quote è salita al 49,9% nel 2010, per arrivare nell'ottobre 2011 al 50,1% della Famiglia Folonari, che tuttavia resterà presente nel Consiglio di amministrazione.

Tale ingresso, che ha portato un investimento di circa 50 milioni di euro, ha garantito la continuità di produzione nei circa 600 ettari di vigneti dei Tenimenti Ruffino in Toscana, e il mantenimento e il raggiungimento di nuovi traguardi, in grado di tramandare, attraverso il vino, i valori della terra toscana e della sua gente. Si tratta senza dubbio di un segno di grande fiducia nel marchio Ruffino e nelle prerogative uniche del celebre vino italiano, che produce ogni anno circa 15 milioni di bottiglie diffuse in tutto il mondo, con costante incremento nelle vendite, sia su scala globale, sia in particolare negli Stati Uniti. E' stato così perseguito un progetto di sviluppo dal quale è possibile attendere nuovi grandi successi, per la prorompente capacità di espansione tipicamente americana, e per la conoscenza profonda dei consumatori esteri nata dall'esperienza delle singole tradizioni locali, della psicologia, delle esigenze e dei caratteri della gente.

Fin dall'entrata in Ruffino di Constellation, si è avvertito l'inizio di un

particolare dinamismo che punta sulle risorse umane e sul potenziale di crescita di nuovi mercati, per conferire nuovo impulso all'unico marchio di vino italiano presente nel suo portfolio. I vini Ruffino sono entrati a fare parte per Constellation tra i brand più importanti, il cui valore non risiede soltanto nella qualità unica, ma anche nell'immagine e nella storia che portano con sé, un'immagine che si arricchisce del fascino intramontabile del made in Italy.

Novità ai livelli più alti

Per accompagnare il rinnovato corso che il marchio Ruffino ha intrapreso negli anni recenti, nel novembre 2011 è stata conferita la carica di amministratore delegato a Sandro Sartor, torinese quarantasettenne già dotato di importanti esperienze nella multinazionale Diageo, in primo piano nel settore delle bevande alcoliche, dove era arrivato ad assumere la stessa carica, unita a quella di Direttore Generale per l'Italia.

Tra gli obiettivi principali affidati a lui e al suo gruppo di lavoro, non mancherà certo lo sviluppo del potenziale di crescita verso i paesi esteri economicamente emergenti, non ancora approdati a una cultura vinicola specifica.

La scelta di un manager italiano di così elevata esperienza è stata salutata con soddisfazione da tutti i membri della storica struttura produttiva, che sanno di poter così contare sulla continuità di una tradizione italianissima iniziata già nel XIII secolo, quando per la prima volta fu citata in un documento "La Lega del Chianti", nome forse di origine etrusca, che da quel momento diventò protagonista importante nel settore vinicolo. ■

Il Pesce d'Aprile

Questa è la ricetta ideale per fare figura con poco, divertendosi persino nella decorazione finale del “pesce”.

Ingredienti per 4-5 persone:

gr. 500 di patate

gr. 300 di tonno

maionese, sottaceti, cetriolini, capperi, aglio, prezzemolo, limone, sale e pepe.

Cuocere le patate (medie) nel microonde per circa 5 minuti e passarle direttamente nello schiacciapatate. Scolare l'olio dal tonno. Mettere nel mixer il tonno sminuzzato, l'aglio, la maionese, il prezzemolo, i cetriolini tagliati a pezzetti, i capperi, la cipolla dei sottaceti. La buccia del limone o lo zenzero sono facoltativi. Dopo avere amalgamato il tutto con un filo di olio e pepe, si aggiungono le patate e si aggiusta di sale. Se l'insieme risulta troppo denso, si allunga con altra maionese. L'assaggio dell'impasto è fondamentale per eventuali correzioni. Se avete uno stampo apposito usatelo, altrimenti non è un problema dare all'impasto la forma di pesce. Si completa la decorazione con tutti gli avanzi rimasti, maionese, cetriolini, sottaceti.....

L'aspetto finale deve risultare accattivante, con contorno di radicchio di campo e uova sode. Potrebbe essere un antipasto o diventare il protagonista di merende all'aria aperta. In questa ricetta la differenza la fa un buon filetto di tonno e la maionese fatta in casa. Dovesse servire allego la ricetta di questa salsa, premettendo che è buona anche quella in



tubetto (ideale per decorare) se non si ha tempo o voglia di farla manualmente, ma quella casalinga è tutta un'altra cosa.

Sembra facilissima da farsi, ma non è così, se non si segue alla lettera il procedimento “impazzisce” e bisogna ricominciare da capo.

Maionese:

2 tuorli d'uovo

200 gr. di olio d'oliva o di mais o di vinacciolo

il succo di mezzo limone, sale e pepe quanto basta.

E' fondamentale usare olio e uova a temperatura ambiente (se avete fretta immergetele in una ciotola con acqua tiepida). Mettere le uova in una ciotola più alta che larga, aggiungere due cucchiaini di olio e succo di limone e fare andare il frullatore per qualche secondo alla massima velocità, poi versare il resto del-

l'olio a filo come il limone, fino al risultato finale. Il composto deve risultare cremoso (si dice che un cucchiaino non deve affondare), volendo si può allungare la maionese troppo densa con acqua tiepida. Se dovesse “impazzire”, si frulla un'altro uovo riciclando piano piano la precedente maionese non omogenea. Altri contorni al “pesce d'aprile” possono essere tenere fave, un'insalata di carciofi, soncino, cipollotti.....se si arricchisce il menù con focacce e torte salate della tradizione pasquale, si potrebbe persino ringraziare il povero agnello che non ha mai capito perché proprio lui si debba far carico “dei peccati del mondo”..... a dire la verità, forse anche il tonno, non avrebbe mai scelto di finire in una scatoletta.

Buona Pasqua a tutti.



ASCOLI PICENO FATTI I FRITTI TUOI

Dal 25 aprile al 1° maggio 2012 si svolgerà ad Ascoli Piceno l'ottava edizione di Fritto Misto. Molte le novità culinarie, fra cui i Panzerotti al Borgoforte (formaggio misto vaccino-ovino invecchiato quattro anni), i tipici Frisceu liguri, nelle varianti con verdure, pesce e dolci e le esotiche proposte della tradizione sudamericana come gli arepas, l'arroz chaufa e i picarones, e giapponese come la tempura. Nuovo anche il concorso "La mia liva", sfida tra massaie "a colpi" di oliva all'ascolana. Ci saranno spettacoli di cucina teatro e il Salone del libro gourmet, attività per piccoli cuochi in erba, come il laboratorio manipolativo Cucina la tua oliva in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Oliva Ascolana del Piceno DOP, il Mercatino del Fritto e Le Corti del Fritto, dove si potranno trovare tutti gli ingredienti freschi e le attrezzature per un fritto di qualità. I ristoranti del centro storico ospiteranno ghiotti Menù tutto fritto. La cucina marchigiana sarà abbinata ai pregiati vini del territorio, protagonisti sia nell'ambito dell'Enoteca delle Marche che delle Lezioni da Bere grazie alla collaborazione con il Consorzio Vini Picensi. La città offre anche importanti eventi artistici. La mostra allestita al Museo dell'Arte Ceramica, che presenta 120 opere del maestro pesarese Giancarlo Polidori, attivo ad Ascoli negli anni Venti e Trenta. In concomitanza si svolgerà la mostra-mercato CeramicAscoli, che porterà in Piazza del Popolo numerosi ceramisti italiani aderenti a Ceramica Artistica di Tradizione mentre il Museo ospiterà anche la rassegna delle opere dei ceramisti partecipanti al concorso internazionale "Tra tradizione e modernità". La seconda mostra, un omaggio nel centenario della nascita a Ernesto Ercolani pittore, scultore e incisore ascolano, amico di De Chirico e allievo di Majani e Morandi, è allestita presso la Galleria Civica di Arte Contemporanea "Osvaldo Licini", mentre il Centro di Accoglienza Turistica di Palazzo Arringo ospiterà una selezione di venti opere dell'artista, dedicate al cibo e alla convivialità.

MALCESINE FISH & CHEF

Brillano le stelle della cucina italiana a Fish & Chef. Dal 26 aprile al 6 maggio la manifestazione porterà a Malcesine, sul lago di Garda, il meglio della nostra enogastronomia. Alcuni grandi nomi dell'alta ristorazione interpreteranno le specialità del territorio, dal pesce all'Extravergine d'Oliva del Garda Dop, dalle erbe del Baldo alla pregiata carne del Consorzio della Garronese Veneta e ai formaggi del Consorzio tutela Monte Veronese Dop. Il 29 aprile, dopo l'apertura ufficiale con un brindisi di benvenuto al palazzo dei Capitani, alle ore 20.30, all'Hotel Prima Luna, si terrà la cena di gala a cura di Philippe Leveillé del ristorante Miramonti L'Altro. Seguiranno il 30 aprile la cena all'hotel Capri con Renato Rizzardi della Locanda di Piero, il 2 maggio la cena al Baia Verde del con Giancarlo Morelli dell'Osteria del Pomiroeu e il 3 maggio quella al Bellevue San Lorenzo con Davide Scabin del ristorante Combalzero. Grandi chef uniranno sapientemente i prodotti tipici del lago di Garda ai pregiati formati della pasta Monograno Felicetti. Nata nel 2004 dall'esperienza del Pastificio Felicetti (1908) di Predazzo, in Val di Fiemme, la linea Monograno Felicetti, al top dell'arte pastaia, soddisfa le esigenze dei "pasta-lovers" e dei professionisti del settore ristorazione, sempre più sensibili ai temi di etica ambientale. Accompagnerà le creazioni gastronomiche l'enologia del territorio grazie alla partecipazione del Consorzio di tutela del Bardolino che proporrà Il Gioco della Corvina, un modo originale per far scoprire attraverso i suoi produttori le caratteristiche di questo vitigno locale, padre del Bardolino, del Chiaretto e di altri vini veronesi, come il Valpolicella e l'Amarone. Sarà presente anche Roner con i suoi distillati di frutta e le grappe che si potranno scoprire grazie agli ambasciatori del gusto e alle degustazioni guidate. Fish & Chef è organizzato dall'Associazione Sensora, Associazione Albergatori, Associazione Ristoranti e Pizzerie e Commercianti Malcesine, con il patrocinio del Comune di Malcesine e dell'Istituzione Malcesine Più.





CASTIGLIONE FALLETTO E SERRALUNGA D'ALBA UNA PRIMAVERA AL GUSTO DI BAROLO

Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto sono due degli undici Comuni compresi nel disciplinare di produzione del Barolo. Vigneti storici, grandi cru, aziende di grande profilo e vini super premiati rappresentano il biglietto da visita di questi terroir. L'evento clou "I grandi terroir del Barolo", ideato da Go Wine e promosso con la Cantina Comunale di Castiglione Falletto e la Bottega del Vino di Serralunga d'Alba avrà luogo il **21 e 22 aprile**: il programma prevede il banco d'assaggio, degustazioni di approfondimento, visite in cantina, camminate nei vigneti attraverso i diversi terroir, abbinamenti enogastronomici nei ristoranti della zona. L'Associazione Bottega del Vino di Serralunga d'Alba nasce nell'omonimo paese della Langa del Barolo nel 1986, è un'attività non commerciale che promuove i vini locali nel proprio ambiente attraverso la vendita di prodotti tipici, l'attività di ufficio informazioni ed eventi di carattere enogastronomico come ad esempio Degustar per Vigne. Le aziende associate sono 37, per la maggior parte sono di Serralunga d'Alba. La Cantina Comunale di Castiglione Falletto sorge nel cuore della zona di produzione del Barolo; la diversità di vinificazione tra i vari produttori accentua ancora di più la particolarità dei terroir di Castiglione Falletto, che danno al vino caratteristiche uniche.

Le due botteghe ospiteranno, alla presenza dei produttori, il banco d'assaggio dei diversi cru di Barolo: un'occasione unica per gli enoappassionati e per i curiosi che vogliono conoscere meglio le caratteristiche del Barolo e apprezzare l'unicità dei terroir del vitigno nebbiolo. Inoltre, le strutture ricettive dei singoli paesi realizzeranno proposte mirate per l'occasione e per fornire un'accoglienza indimenticabile nella Langa del Barolo. Go Wine promuove i tour in autopullman dalle città del Nord per quanti preferiscono scegliere questo mezzo per raggiungere le sedi dell'evento, svolgere le degustazioni e vivere le suggestioni del luogo. Gli autopullman partono da Milano, Genova e Torino; l'escursione è giornaliera, con partenza al mattino e rientro nelle città verso le 20.

TOSCANA

TUSCANY WINE AND BIKE

Nasce Tuscany Wine and Bike, un tour in Toscana per gli appassionati delle due ruote alla scoperta dei vini e dei territori da cui provengono, guidati dall'enologo Carlo Travagli e dal biker Luca Casin. Per gli enobiker ci saranno lezioni di assaggio, visite in aziende e cantine locali con degustazioni guidate e si potrà godere della bellezza del paesaggio. "Tuscany Wine and Bike - spiega Carlo Travagli - vuole abbinare la conoscenza del vino a quella del territorio. Percorreremo strade secondarie, strade storiche come la via Francigena, faremo tappa in pievi, castelli, città d'arte. Attraverseremo oliveti, boschi, vigneti, sarà possibile osservare le fasi vegetative delle viti, capire come si forma l'uva e come nasce il vino visitando le aziende locali". Tuscany Wine and Bike prende il via con il percorso "Dal Chianti alla Vernaccia pedalando sulla Francigena" entro quattro province toscane: Siena, Firenze, Pisa e Pistoia. Il tour si svolgerà in sei date diverse, da aprile a novembre, in un'area del Chianti ancora da scoprire. Gli enobiker passeranno dall'imponente massiccio collinare del Montalbano alla via Francigena, dai boschi di San Miniato alle colline senesi. Si visiteranno sette aziende locali a conduzione familiare e saranno degustate quindici diverse tipologie di vini per un totale di oltre trenta etichette: dal Chianti prodotto sul Montalbano a quello che nasce sui colli senesi, dal sangiovese alla Vernaccia di San Gimignano. All'assaggio dei vini rossi e bianchi si unirà anche la degustazione del Vin Santo e del pregiatissimo olio extravergine d'oliva. I tour saranno sempre di tre giorni, lunedì, martedì e mercoledì. La domenica precedente sarà effettuato un briefing dove l'enologo terrà la prima lezione di assaggio. I percorsi sono studiati per essere effettuati in bicicletta. Coloro che sono interessati a questa tipologia di esperienza potranno effettuare contemporaneamente lo stesso percorso nel confortevole pullman che sarà sempre a seguito del gruppo anche per permettere ad ognuno dei biker di proseguire in ogni momento il tour come preferisce.





NAPOLI

FORMAGGI, GUSTO &...

Dai pecorini agli erborinati, da quelli a pasta molle a quelli ultra-stagionati, da mangiare sul pane o per concludere una cena d'autore: conoscere e saper abbinare i formaggi d'Italia non è semplice. In soccorso di tutti i foodies, ma anche dei semplici golosi che hanno voglia di saperne di più arriva ancora una volta la Città del gusto di Napoli con un ciclo di iniziative dal titolo "Formaggi, Gusto &..." che rende il formaggio protagonista assoluto di degustazioni, eventi, aperitivi inediti e pizza a tema per tutta la primavera.

Cheese lab è un laboratorio di degustazione unico creato in esclusiva per il pubblico di appassionati di Città del gusto Napoli. A cura dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi delegazione Napoli guidata dal Maestro Assaggiatore Salvatore Varrella saranno presentati, in collaborazione con gli stessi produttori, i formaggi italiani svelandone tecniche di produzione e aneddoti storici. Ogni sessione prevede l'abbinamento combinato di formaggi con i vini selezionati dagli esperti del Gambero Rosso. Il primo Cheese Lab è previsto per il **12 Aprile** e prevede 3 turni di degustazioni della durata di 40/45 minuti. A maggio l'appuntamento è per mercoledì 23 con un tema estivo tutto da scoprire...

Costo: 25 euro a persona. Necessaria la prenotazione.

Happy cheese è l'approccio più easy all'universo dei formaggi. Il 19 Aprile debutta l'appuntamento fisso del giovedì con Happy cheese (tutte le settimane fino a maggio). Un aperitivo serale dedicato al formaggio proposto in abbinamento a vini d'autore e bollicine da degustare al Wine Bar della Città del gusto Napoli. Il rito più amato del fine-settimana si arricchisce di nuovi contenuti e diventa occasione per scoprire produzioni artigianali di grande qualità. Tutti i giovedì di aprile e maggio.

Costo Calice di Vino e degustazione di 3 formaggi: 9 euro a persona.

Info: Città del gusto: Via Coroglio, 104/E – Napoli - tel. 081/19808900 - fax. 081/19808911 - www.gamberorosso.it

LANGA E ROERO

FESTIVAL DELLA CUCINA

Il Festival della Cucina, ideato e promosso da Go Wine, è nato in Langa e Roero per valorizzare l'importante patrimonio di chef stellati che caratterizza questo territorio. Una concentrazione straordinaria, accresciuta negli ultimi due anni con altre cinque "nominations" che pone oggi il territorio di Alba, Langa e Roero come una delle grandi capitali internazionali della ristorazione d'eccellenza. Per quattro anni il Festival della Cucina ha promosso grandi incontri di autore a tavola con cene a quattro mani e con la presenza di chef di altre regioni ospiti degli chef del territorio. Molti grandi nomi italiani hanno nobilitato questo evento. Con l'edizione 2012 il Festival della Cucina si rinnova e cambia il suo format. **Lunedì 30 aprile** dieci chef stellati di Langa e Roero, tutti insieme, fanno festa e incontrano il grande pubblico di gourmet e curiosi nel cuore della città di Alba per uno straordinario menù d'autore. Ogni chef si presenterà con un piatto ed il pubblico potrà scegliere e degustare dell'antipasto al dolce. Tema di questo rinnovato format: i piatti della tradizione di Langa. Il grande menù d'autore del Festival della Cucina 2012 consente al pubblico di degustare ciascun piatto al costo di euro 10,00, con i tavoli per il convivio allestiti nella Piazza Duomo. Ogni partecipante potrà liberamente scegliere i piatti del menu, fino ad esaurimento delle disponibilità, senza vincoli o limiti. Ovvero si può partecipare anche degustando uno o due piatti. Ai piatti potranno essere abbinati i grandi vini di Langa e Roero, attraverso una selezione coordinata con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero: saranno protagoniste le etichette partecipanti alla edizione 2012 di Vinum.

WWF, ITALIA NOSTRA, TCI, ADICONSUM

PORTA LA SPORTA

Il comitato promotore costituito dall'Associazione dei Comuni Virtuosi, dal WWF, da Italia Nostra, dal Touring Club Italiano e da Adiconsum, con il Patrocinio del Ministero dell'Ambiente, lancia la terza edizione della settimana nazionale "Porta la Sporta" che si terrà **dal 14 al 22 aprile**. Scopo dell'iniziativa è diffondere la consapevolezza su quali siano le conseguenze dei nostri stili di vita e di consumo sullo stato attuale del pianeta e di fornire alternative più sostenibili facilmente adottabili. In ogni nostro gesto quotidiano possiamo fare molto per diminuire la pressione sulle risorse naturali, senza provare fastidio o fatica, anzi, traendone persino soddisfazione! L'evento "Porta la Sporta" si propone di coinvolgere durante la settimana quanti più soggetti possibili a partecipare con iniziative che abbiano come obiettivo la prevenzione e la riduzione degli imballaggi e di altri articoli usa e getta che fanno crescere la nostra pattumiera aggravando il consumo di risorse. A scelta, i partecipanti alla settimana potranno promuovere nella loro comunità azioni come l'adozione della sporta così come di altre soluzioni che eliminino o sostituiscano il monouso con soluzioni riutilizzabili o prodotti adatti all'uso multiplo. Vengono qui in aiuto le specifiche iniziative all'interno della campagna come Meno plastica per tutti, Mettila in rete e Sfida all'ultima sporta per scuole e negozi. L'invito a partecipare è rivolto a ogni tipologia di azienda e impresa, al settore del retail (alimentare e non), associazioni e organizzazioni no profit, istituti scolastici di ogni grado, enti e istituzioni nazionali e locali e, ovviamente, cittadini tutti.

Info e adesioni: www.portalasporta.it/index.htm



TREVI

IL PIC NIC TORNA IN COLLINA

Il 28 e 29 aprile Trevi sarà ancora una volta protagonista del "picnic più famoso d'Italia" con una rassegna dedicata all'olio, alla natura, al buon cibo, all'arte, alla musica e allo spettacolare territorio umbro. Novità dell'edizione 2012 di "Pic e Nic a Trevi" sarà la location dell'evento: la collina di ulivi di fronte a Trevi attraversata dal sentiero dell'acquedotto romano e disseminata di piccole ed antiche case di campagna. Uno spettacolo per la vista, per lo spirito e per il palato che quest'anno sarà allietato da "alta cucina pret à manger tra due fette di pane" da gustare durante l'intero orario del picnic ossia dalle 13.00 alle 17.30 del 28 e del 29 aprile. Lo spuntino per il pic-nic, è una borsa contenitore che all'occorrenza si trasforma in tovaglia, che porterete con voi nelle tre aree ristoro disseminate lungo la collina olivata. Nell'uliveto saranno infatti distribuiti "panini d'autore" grazie allo chef Stefano Marconi, che unirà ingredienti semplici del territorio ma eccellenti per panini a cui si abbineranno come di consueto assaggi di pane e olio. E proprio sul percorso del pic nic tra le 13.30 e le 17.30 ci saranno degustazioni Guidate di Olio Extra Vergine di Oliva Dop Umbria a cura della Strada dell'Olio Dop Umbria in collaborazione con Consorzio di Tutela Dop Umbria. La manifestazione prenderà il via alle 9.00 di sabato mattina con l'ormai consueto appuntamento in piazza Garibaldi dedicato al "Farmer's Market": esposizione e vendita dei prodotti orticoli, di prodotti Biologici e di Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria, cui si affiancherà il consueto Mercato dell'antiquariato e del riciclo. A partire dalle ore 10.00 sarà possibile partecipare a trekking naturalistici e a lezioni di semina e zappatura (a cura dell' Ass. Produttori di Sedano nero di Trevi), mentre dalle ore 10.30 la Coldiretti terrà incontri dedicati alla Fattoria didattica per imparare a costruire gli spaventapasseri. Non mancheranno visite guidate alla città (ore 11.00), concerti (ore 15.00 – Anfiteatro della Collina; ore 18.00 Ninfeo di Villa Fabri); passeggiate alla scoperta delle erbe della collina (ore 16.30) e verso luoghi del silenzio (ore 16.30 – verso la Chiesa di Santa Caterina con Frate Nicola). Sabato sera, invece un trekking sotto alle stelle con merenda al sacco fino al pozzo di mezzanotte.

Anche domenica 29 aprile il programma prevede le medesime attività con l'aggiunta alle ore 11.30 nella corte di Villa Fabri di uno spettacolo per bambini a cura di Novamont "Volevo vivere in un mondo di plastica" e alle ore 16.30 sulla collina olivata di un mini corso dimostrativo di nordic walking. Per i due giorni dell'evento i ristoranti di Trevi aderenti all'iniziativa proporranno "Menu a km 0" realizzati con i soli prodotti del territorio.

Info: www.picnicatrevisi.it - Tel: 0742 332269

FERMO

VENTI... DI TIPICITÀ

Dal 21 al 23 aprile 2012 è programmata a Fermo l'edizione numero venti di Tipicità: Made in Marche Festival, una manifestazione multitarget estesa su una superficie di seimila metri quadrati. Un grande contenitore di eventi per conoscere tutti i sapori delle Marche, ma non solo! Nata come rassegna dei prodotti enogastronomici tipici, negli anni Tipicità si è evoluta ed oggi si propone come vetrina "a tutto tondo" delle eccellenze marchigiane. Tante le novità dedicate a foodies, slow-trotters ed amanti del cosiddetto turismo esperienziale, per conoscere, nello spazio di un weekend, tutto il bello ed il buono delle Marche!

In primo piano, naturalmente, le squisite specialità marchigiane, con aree espositive destinate al BtoB ed il caratteristico Mercatino, per un consumatore esigente ed attento ai sapori autentici! Marchetur è invece il percorso espositivo dedicato al turismo che fa "dell'esperienza autentica di viaggio" la sua motivazione principale.

Ma c'è di più! Tipicità propone al visitatore la MadeinMarche Gallery, una suggestiva passerella delle prestigiose griffes di questa splendida regione, produzioni simbolo di una realtà manifatturiera diffusa sul territorio e fruibile dal visitatore, grazie ad una ramificata rete di outlet aziendali.

Le aree di animazione si caratterizzano per un ricchissimo cartellone di iniziative: foodtainment per tutti i gusti, show e performances in compagnia di grandi chef e volti noti, ma anche confronti con le cucine di altre realtà italiane ed europee.

Speciali "pacchetti Tipicità" consentiranno di vivere appieno una tre giorni all'insegna del buon gusto. In tutti i sensi e per tutti i sensi! (www.tipicita.it).



CARIGNANO (PR) DE GUSTIBUS

La cucina italiana con le sue specialità sarà ancora una volta la protagonista di "De Gustibus – Piaceri della tavola e della vita all'aria aperta", nel maestoso scenario di Villa Malenchini a Carignano (PR), durante **il weekend del 5 e del 6 maggio 2012**. La villa, generalmente chiusa al pubblico, è stata tra le location della recente fiction Rai "La Certosa di Parma" e sarà visitabile integralmente solo in queste due date: saranno aperti anche i saloni arredati con preziosi oggetti di antiquariato appartenenti alla nobile famiglia Malenchini. Nei viali principali del Giardino il Mercatino della Qualità e dell'Eccellenza proporrà una sfilata di stand e sui prati del parco ci si potrà comodamente sedere per un elegante pic-nic. E' qui che i visitatori si troveranno immersi nei brillanti colori primaverili con i loro cesti colmi di prodotti accuratamente scelti per un rilassante déjeuner sur l'herbe. Due giornate interamente dedicate alle nostre migliori tradizioni: la buona tavola e il piacere della vita. Accanto alle colorate bancarelle della mostra-mercato en plein air anche l'arredo-giardino e la vita all'aria aperta. Un appuntamento che sa coniugare la professionalità del percorso espositivo con la bellezza della natura. Quello che rende ancora più unica questa esperienza è il poter fruire, in un incredibile paesaggio, di tutti i comfort derivanti da un'attenta organizzazione. Ai visitatori non rimarrà che trascorrere una splendida giornata tra relax e cultura!

Info: Comunicazione Integrata: Strada Cavour, 15 - 43100 Parma - Tel. 0521.506604 - www.degustibus.parma.it



BRISIGHELLA IL CARCIOFO MORETTO

Il comune di Brisighella (RA) può vantare numerosi prodotti tipici, vere e proprie eccellenze a livello nazionale. Sicuramente il più famoso e rinomato di tali prodotti è l'olio extra vergine d'oliva, ma merita una menzione di tutto rispetto anche il piccolo Carciofo Moretto. Il Moretto potrebbe essere definito "autoctono dell'autoctono", infatti quello vero si trova solamente nel comune di Brisighella e, ancor più con precisione, soprattutto nei tipici calanchi gessosi con una buona esposizione al sole. In tali luoghi riesce a raggiungere le massime espressioni organolettiche, che ne fanno un prodotto inimitabile e dal sapore autentico e inconfondibile.

Per celebrare questo prodotto nel mese di **maggio** prende vita la "Sagra del Carciofo Moretto", in programma nelle **domeniche 6 e 13**.

Il carciofo non è altro che il bocciolo dell'infiorescenza che si raccoglie immaturo, cioè prima che sbocci, fine aprile e maggio. Il "Moretto" è una varietà rustica, sulla quale non sono stati fatti interventi genetici e ciò ha consentito di mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche e gli aromi originari, diversamente da altre varietà largamente coltivate nel bacino del Mediterraneo. La pianta del "Moretto" si presenta come un cespuglio che può raggiungere un'altezza di 150 centimetri, il fusto è eretto con getti basali chiamati "carducci" che vengono usati per la riproduzione. Le foglie, verdi-grigiastre, sono grandi e spinose, pendenti all'infuori. Il suo sapore è leggermente amaro, fresco, appetitoso. Il "Moretto" si mangia crudo e leggermente lessato, condito con sale e olio, preferibilmente con il rinomato "Brisighello", col quale si sposa molto bene in quanto i due prodotti hanno una base aromatica comune.

Per informazioni: Ufficio Informazioni Turistiche Brisighella tel. 0546 81166 - www.terredifaenza.it

FAENZA (RA) LA MUSICA NELLE AIE

A pochi chilometri da Faenza (RA), in una suggestiva località chiamata Castel Raniero immersa nel verde fra le colline e la campagna, dal 1999 prende vita un originale e quanto mai importante appuntamento musicale: La musica nelle Aie – Castel Raniero Folk Festival. Musicale ma non solo. Infatti, l'evento rappresenta un momento di partecipazione, scambio, incontro e dialogo fra musicisti provenienti da tutta Italia e un pubblico eterogeneo che sulle note del folk scopre anche il territorio, il suo ambiente, il cibo e il vino.

Il Festival si articola per tre giornate, **11-12-13 maggio**, e lungo un percorso panoramico ad anello di circa 5 km (da compiere a piedi o in bicicletta), facendo tappa lungo le strade, nei cortili e nelle aie delle case, all'ombra di un grande albero o sotto il caldo sole primaverile per ascoltare una moltitudine di piccoli e grandi concerti. Concerti, ovviamente, di musica folk, tradizionale o moderno, nella sua accezione più ampia.

L'atmosfera che si crea è davvero unica: dalla sensazione della festa rurale in un'aia tra balli e vino, alla meravigliosa dimensione solitaria della musica che riecheggia tra i vigneti e i campi di grano.

Il calendario dettagliato è ancora in via di definizione. Presto on line sul sito www.musicanelleaie.it <<http://www.musicanelleaie.it/>>

Oltre ai concerti nei tre giorni del Festival sono previste visite culturali e naturalistiche alle ville e ai boschetti di Castel Raniero, mostre, stage, mercatini di prodotti tipici e ovviamente lo stand gastronomico pronto a soddisfare tutti quelli che vorranno passare un fine settimana molto speciale.

Info: tel. 348 3542289 - www.musicanelleaie.it

SAGRE E CANTINE, IN SEI CITTÀ STORICHE TEDESCHE

Già gli antichi romani avevano intuito quanto il clima e i terreni della Germania fossero adatti alla viticoltura. Più di duemila anni fa avviarono la coltivazione di un territorio che oggi conta 100.000 ettari di produzione e caratterizza intere regioni dove paesini fiabeschi sbucano tra anse di fiume, filari e antichi castelli

Friburgo si trova nella regione Baden, zona vitivinicola più a sud in Germania, ai bordi della Foresta Nera, ed è tra le città universitarie più antiche del paese. È raggiungibile in poche ore di treno da Milano, o da Francoforte con il treno ad alta velocità via Stoccarda, proseguendo con la linea ferroviaria della Foresta Nera che regala bellissimi paesaggi tra colline e caratteristici paesini. Una giornata tipo a Friburgo dovrebbe includere una visita al mercato settimanale che offre prodotti di fattoria e artigianato locale, seguita da un bicchiere di vino nella cantina "Weinhaus Alte Wache" che si affaccia sulla colorata piazza del mercato. Nell'ambito della produzione biologica meritano una menzione i vini della cantina Landmann. La tradizionale festa del vino avrà luogo **dal 5 al 10 luglio**, periodo particolarmente piacevole per una visita a Friburgo. **Dal 9 all'11 novembre** si terrà invece "Plaza Culinaria", la fiera della gastronomia locale che coinvolge anche le città partner di Friburgo.

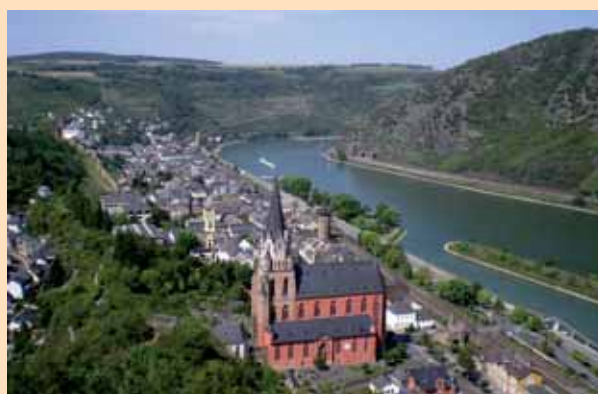
Coblenza è da sempre tappa obbligata per gli amanti del vino. Si trova, infatti, tra due delle più famose regioni tedesche del vino: quelle di Reno e Mosella, proprio alla confluenza dei due fiumi. Nell'antica e imponente fortezza di Ehrenbreitstein, che guarda la città dall'alto, una nuova cantina offre vini della regione e raccoglie duemila anni di storia di produzione del vino in Renania Palatinato. Nel centro storico di Coblenza si può gustare il noto frizzante di casa Deinhard, e a breve distanza si trova un'altra cantina molto speciale: "Gerhards Genussgesellschaft".

Nel cuore della Renania, ad appena un'ora di distanza da Francoforte, si trova **Magonza**, unica rappresentante tedesca di un network mondiale di città del vino cui deve il titolo di "Great Wine Capital". Un sabato pomeriggio al mercato del vino sulla piazza del duomo a Magonza è un'esperienza da provare. I fattori locali hanno un'offerta vastissima di prodotti regionali e stagionali da assaggiare anche sul momento in un'atmosfera calorosa e rilassata come gli abitanti di Magonza. I giorni della festa del vino **(dal 23 al 26 agosto e dal 30 agosto al 2 settembre)** sono un'ottima occasione per conoscere la città passeggiando tra gli stand e gustando prodotti locali. Segnaliamo: la "Riesling lounge" della nuova casa di produzione "Hofgut Laubenheimer Hoehe" in collaborazione con l'Istituto tedesco del vino, dove si può acquistare Riesling di tutte le tredici regioni tedesche del vino. E "Zum Beichtstuhl" (il confessionale), una tappa particolarmente piacevole.

Nota per la sue origini romane, situata vicino alle rive ripide della Mosella dove i Romani misero le loro prime radici tedesche, **Treviri** e il suo territorio vitivinicolo sono i più antichi della Germania. Negli edifici della cantina "Vereinigte Hospitien" sono ancora visibili le mura dei magazzini di epoca romana. La cantina "Bischoefliche Weingueter" ha una parte sotterranea che scende fino a 1.6 chilometri e si snoda sotto il centro di Treviri; quando si cammina in città ci si trova, senza rendersene conto, a pochissima



Friburgo



Coblenza

distanza dalle cantine. Il "Bar Weinsinnig" dispone di un'ampia carta dei vini della regione e la lista dei vini offerti varia ogni giorno.

L'elegante e tranquilla città termale di **Wiesbaden** ad agosto viene animata dallo spumeggiante Rheingau Festival, dedicato ai vini della regione. Conosciuta per lo storico casinò, i bellissimi edifici termali e hotel, per le strade eleganti e le rinomate gallerie d'antiquariato, Wiesbaden è anche un ottimo punto di partenza per esplorare la regione vitivinicola Rheingau e visitare, per esempio, la cantina di stato dell'Assia che ha sede a Eberbach, nell'antico monastero cistercense cui si deve la produzione del vino già a partire dal XII secolo, oppure la casa di produzione Henkell per una degustazione del noto spumante.

Dall'altro lato di **Francoforte** si trova Würzburg, città del Barocco nel cuore della Franconia, regione vitivinicola dove il vino viene imbottigliato nella caratteristica bottiglia panciuta "Bocksbeutel". I vini della Franconia sono ottimi e il posto ideale per una degustazione è la Residenza di Würzburg, la cui cantina ha recentemente vinto un premio di architettura per la qualità della sua ristrutturazione. Un altro suggerimento per chi apprezzi cultura del vino e architettura è l'originale cantina "Weingut am Stein".

La Credenza *le mille anime di una cucina*

Se c'è una cosa che colpisce arrivando alla Credenza di San Maurizio Canavese è la sensazione di sentirsi a casa. Già il nome, la Credenza, evoca qualcosa di familiare e basta entrare nel locale, elegante e semplice allo stesso tempo, sedersi al tavolo ad ascoltare Giovanni che racconta il menù, per percepire tutto il calore che Igor, in cucina, mette in piatti.

In questo ristorante a due passi da Torino tradizione fa rima con fantasia e tutto, dall'arredamento del locale ai piatti del menù, rispecchia questa doppia anima. Due sono le anime del ristorante, Giovanni Grasso e Igor Macchia, due menti all'unisono che lavorano in armonia.

Il viaggio culinario de La Credenza parte dal territorio, dal Piemonte, con i suoi prodotti tipici - riso, formaggi, tartufo, carni - per giungere, attraverso i ricordi di tanti viaggi, sulle tracce di Marco Polo, fino al lontano Oriente, dove soprattutto Igor è ormai di casa.

“Una cucina fusion, non confusion”, come Giovanni ama definirla. Nei piatti, negli abbinamenti mai scontati del menù tradizione e innovazione convivono in una cucina personale e innovativa che affascina e stupisce e che già nel 2006 ha ottenuto il riconoscimento della prima stella Michelin.

La cucina de La Credenza è fatta di studio, confronto, sperimentazione, ricerca e tanta passione. In oltre vent'anni di lavoro il ristorante si è distinto per la sua dinamicità e la sua voglia di sperimentare, di guardare sempre al futuro, di proiettarsi lontano ma con i piedi ben piantati sul territorio. Tutto ha inizio nel 1991, quando Giovanni apre il suo locale, La Credenza, nel segno della convivialità. Da allora, anno dopo anno, anche con l'arrivo di Igor nella società nel 2000, la famiglia è cresciuta e oggi uno dei punti di forza del locale è proprio lo



staff, capace ed affiatato, una vera e propria squadra, una famiglia appunto. Giovanni, in sala, ad accogliere gli ospiti. Franca, sua moglie, esperta sommelier, nella fornitissima cantina che oggi vanta un migliaio di etichette nazionali ed internazionali. Igor, in cucina a creare e sperimentare insieme “ai suoi ragazzi”, Chiara e Ivan.

Il locale e il suo arredamento rispecchiano in pieno i valori de La Credenza. Seguendo Giovanni in un piccolo giro guidato ti accorgi come il locale sia cre-

sciuto pian piano, come una casa, attorno a quelle quattro mura, senza mai dimenticare da dove si è partiti.

La sala piccola, elegante e moderna nei suoi dettagli firmati dallo scultore Elio Garis, la sala principale, quella dei primi anni, e il giardino, una pennellata di verde attraverso le grandi vetrate, dove sorseggiare un calice di vino aspettando la cena.

Questo piccolo gioiello culinario, a due passi da Torino, brilla di una luce particolare.

UN PAIO DI RICETTE

Calamaro cotto a bassa temperatura, cozze, gamberi rossi, salsa allo zenzero e menta

Procedimento per la preparazione del calamaro:

pulire un calamaro grande togliendo anche la pelle. Dividere il corpo dai tentacoli e raccogliere il tutto in due sacchetti per cottura sottovuoto. Cuocere a bassa temperatura a 65°C per 20 minuti. Raffreddare in abbattitore. Tagliare il calamaro nelle dimensioni volute. Porzionare i calamari in sacchetti sottovuoto singoli. Conservare in frigorifero sino al momento dell'utilizzo.

Ingredienti per i pomodori confit:

4 kg. pomodori freschi - 2,5 lt. olio di oliva di buona qualità
300 gr. scalogno tagliato in julienne - 40 gr. foglie di timo fresche
Pepe - 2 nr. limoni freschi

Procedimento per la preparazione dei pomodori:

sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli in quarti, asciugare con un panno pulito, raccogliere in una bacinella capiente, quindi condire con il pepe, lo scalogno ed il timo. Ricoprire una teglia da forno con i pomodori, coprire con l'olio di oliva, quindi cuocere in forno a 110°C per 2 ore, coprendo la preparazione con carta da forno. Scolare i pomodori e lasciarli raffreddare su una griglia da pasticceria. Quando saranno freddi, tritarli al coltello, raccogliere la polpa in una bacinella, condire con sale, pepe ed una grattugiata di scorza di limone giallo. Conservare per la preparazione del piatto.

Ingredienti per la preparazione delle cozze:

600 gr. cozze fresche - 10 gr. aneto fresco - 20 gr. olio extravergine di oliva

Procedimento per la preparazione delle cozze:

raccogliere tutti gli ingredienti in un sacchetto per cottura sottovuoto, quindi condizionare al 20%. Cuocere in forno a vapore a 100°C per 6 minuti. Raffreddare, quindi sgusciare le cozze. Conservare le cozze sottovuoto immerse nel liquido di cottura.

Ingredienti per la salsa allo zenzero e menta:

200 gr. zenzero fresco - 200 gr. acqua fredda - 50 gr. succo di limone
10 gr. zucchero - 15 gr. sale - Gomma xantana - Scorze di limone grattugiato - Menta tritata

Procedimento per la salsa allo zenzero:

tagliare lo zenzero a fette non troppo spesse, quindi tostarlo in una pentola antiaderente molto calda.

Raccogliere lo zenzero in una pentola delle dimensioni appropriate, quindi aggiungere acqua fredda e portare ad ebollizione, lasciar sobbollire per ca. 20 minuti quindi lasciare in infusione per 4 ore, passare allo chinois e raffreddare in abbattitore.

Aggiungere il succo di limone, condire con la menta, la scorza di limone, il sale e lo zucchero. Legare con la gomma xantana calcolando 1 gr. di prodotto ogni 100 gr. di liquido. Conservare per la preparazione del piatto.

Ingredienti per la preparazione del piatto:

calamari cotti a bassa temperatura - cozze cotte - pomodoro confit - brunoise di olive - germogli aromatici - nero di seppia - gamberi rossi
salsa allo zenzero - olio extravergine di oliva

Procedimento per la preparazione del piatto:

Rigenerare il calamaro, le cozze ed i gamberi in acqua calda a 65°C. Impiattare il calamaro, quindi decorarlo con tutti gli ingredienti, la salsa e l'olio. Spennellare un lato del piatto con il nero di seppia, quindi aggiungere il tentacolo.

Agnolotti del plin serviti nel tovagliolo

Ingredienti per il ripieno degli agnolotti:

200 gr. polpa di bue - 100 gr. Salsiccia fresca - 100 gr. Carne di maiale - 50 gr. Riso bollito - 100 gr. Spinaci bolliti - 2 nr. Uova intere - Olio di oliva - 200 gr. Verdure miste (carote, sedano, cipolle, porri) - Rosmarino e salvia - Brodo di pollo - Sale - Pepe - Parmigiano grattugiato - Vino rosso - Noce moscata

Procedimento per la preparazione degli agnolotti:

scaldare l'olio di oliva in una pentola. Aggiungere le verdure e le erbe. Rosolare per ca. 5 minuti, quindi aggiungere la carne e continuare a rosolare a fuoco vivo. Salare e pepare, quindi sfumare con il vino rosso. Portare a cottura aggiungendo il brodo di pollo se necessario. Raffreddare la preparazione, quindi passare al tritacarne aggiungendo gli spinaci ed il riso bollito. Condire con le uova, il parmigiano, la noce moscata ed eventualmente sale e pepe.

Utilizzare questo ripieno per la preparazione degli agnolotti.

Ingredienti per la preparazione del piatto:

Agnolotti - Olio di nocciola - Parmigiano grattugiato

Procedimento per la preparazione del piatto:

cuocere gli agnolotti in acqua bollente salata, scolarli e condirli con l'olio di nocciola freddo. Impiattare in un piatto con un tovagliolo spolverando con il grana padano grattugiato.



La Credenza: Via Cavour, 22 - San Maurizio Canavese, 10077 (Torino) - Tel. 011.9278014 - www.ristorantelacredenza.it

Prezzo medio: 80/90 euro

FORMAGGI, I MIGLIORI D'ITALIA 2012

Nel panorama delle produzioni agroalimentari mancava una guida sui formaggi eppure la nostra produzione è ricca di tradizioni locali articolata in almeno 4 tipologie di latte. A colmare questa lacuna ha pensato il Gambero Rosso con la prima edizione della nuova Guida sui formaggi italiani. La Città del Gusto ha accolto, nella sua sede di Roma, migliori produttori italiani di formaggio, in occasione della presentazione della prima edizione della guida 'Formaggi, i migliori d'Italia 2012', a cura di Alberto Marcomini e Costantino Cipolla e il supporto editoriale di Mara Nocilla, con la recensione di 220 aziende, più della metà del Sud, e 316 formaggi.

Novità assoluta nel campo editoriale, una guida che non è un elenco di formaggi, ma un racconto reale e attuale della produzione casearia italiana: dalle cooperative alle industrie fino alle piccole fattorie artigianali. Si tratta di aziende selezionate e premiate per la loro qualità e dedizione nel mantenere sempre un'altissima qualità.

Una pubblicazione mai realizzata prima, un unicum in Italia e nel mondo. Una guida che valuta i vari prodotti caseari per assaggio diretto, assegnando "spicchi di

cacio" - da uno a tre, più i premi speciali - secondo il grado di piacevolezza. Regione per regione, azienda per azienda, le analisi organolettiche dei singoli prodotti, le indicazioni di lavorazione, stagionalità e tipo di latte, gli abbinamenti ideali. Tutto corredato dai "luoghi del formaggio": i ristoranti con le selezioni più interessanti e i migliori negozi dove acquistarli.

La classifica dei formaggi premiati, vede in testa il Piemonte con ben 17 prodotti premiati, seguito dalla Lombardia con 12, dalla Basilicata con 11 e dalla Puglia con 9.

Premio speciale per 17 formaggi definiti "fuoriclasse", identificati con il simbolo dei 3 spicchi di cacio su un tagliere, prodotti che fra tutti si sono distinti per bontà, equilibrio ed eleganza. Tra questi primeggia la regione Emilia Romagna con 3 premiati, seguita dalla Basilicata e dalla Campania. Nella Guida viene inoltre spiegato come assaporare al meglio il formaggio: dalla presentazione, alla degustazione, dalla conservazione agli abbinamenti con il pane e con il vino.

"Abbiamo colmato una lacuna. Questa pubblicazione rappresenta un unicum, un numero primo non solo in Italia ma anche all'estero" ha detto il presidente di Gam-

bero Rosso Paolo Cuccia, nel sottolineare che la nuova guida nasce con "l'obiettivo di far emergere le professionalità del settore per far sì che la qualità sia riconosciuta, e pagata al prezzo giusto. Dopo aver dedicato una guida ai vini, ai ristoranti, agli oli, ai bar, alle pasticcerie non poteva mancare una guida dedicata ai formaggi. Ancora una volta il Gambero Rosso è accanto ai maggiori produttori delle eccellenze enogastronomiche del nostro paese. Un viaggio attraverso gli angoli più nascosti della penisola che ha sfidato ostacoli e difficoltà per arrivare al giudizio finale attraverso gradini successivi di degustazione. un argomento affrontato con passione e spirito di ricerca con l'obiettivo di produrre cultura intorno a un settore chiave dell'enogastronomia italiana".



Antonella Fiorito

LA CUCINA RITROVATA

Il libro è in vendita nelle migliori librerie italiane dal 23 gennaio e racconta 80 piatti "dimenticati" della nostra cucina che i "mangioni" hanno ritrovato in altrettanti ristoranti e trattorie italiani. E' il primo libro scritto dai recensori de ilmangione.it, a cura di Andrea Guolo, poliedrico giornalista, autore teatrale, organizzatore e comunicatore di grandi eventi.

Il "cappone in vescica" a Mantova e la "sbira" a Genova, il "risotto con le secoe" a Venezia e le "cee finte" a Livorno. E poi ancora il "cervello al cartoccio" in Umbria, i "cecamariti" in Puglia, la "cicciata ciceralese" in Campania e i "busiati al rungo" in Sicilia. E' uno spaccato sorprendente di piatti che alcuni eroici ristoratori, incuranti delle mode e della banalizzazione dei consumi, continuano a proporre. Il tutto è scritto in stile mangionesco, senza troppe velleità accademiche e con la voglia di comunicare "dal basso" ciò che accade nella nostra ristorazione.

Giovedì 26 gennaio, presso l'osteria "Alla Certosa" di Mis di Sospirolo (Belluno),

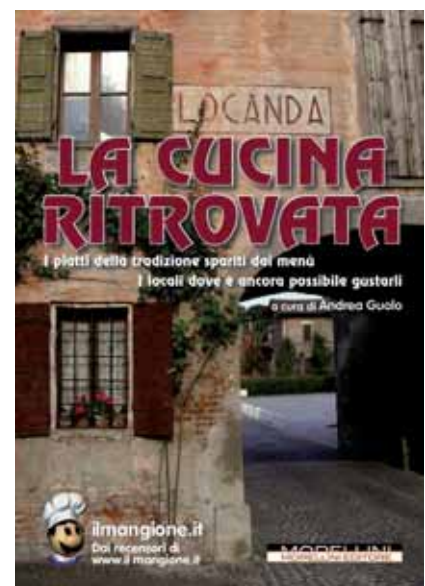
c'è stata la prima presentazione 2012, dopo il successo dell'anteprima del 17 dicembre 2011 a San Giacomo delle Segnate (Mantova). Protagonista della serata: le tripe da ort, piatto identitario della montagna feltrina, uno degli 80 raccolti e recensiti nel volume.

Hanno seguito poi:

- Venerdì 27 gennaio, a San Biagio di Callalta (Tv), trattoria Da Procida: la fongadina co tanto, tanto tocio.

- Sabato 28 gennaio, a Sambruson di Dolo (Ve), villa Ca' Zane Martin: il risotto con le secoe (trattoria Da Paeto) e il savor de gamberi (trattoria La Ragnatella), più una terza sorpresa...

- Sabato 11 febbraio, presso il ristorante Dodici Apostoli di Verona, si è tenuta una presentazione dedicata al piatto "dimenticato" della cucina scaligera, contenuto nel volume, e la cui memoria viene conservata "con gusto" da Gior-



gio Gioco, dal figlio Antonio e dallo staff del ristorante: il risotto alla sbirraglia.

TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA

**Claudio
D'Orazio**
Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI

GRUPPO BANCA CARIGE



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

*Vai sul sito
www.claudiodorazio.it
e fai il tuo preventivo
personalizzato!*

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

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

come raggiungerci
con il navigatore
satellitare GPS

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



N. 43.57417°
E. 13.50545

Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

www.itinerarigustosi.it

Gli itinerari gustosi

130
Anno 17°
Marzo 2011

territorio • ambiente • enogastronomia



Il Borgo del Riso
Dolce Champagne
Il pomodoro: questo sconosciuto

Unità d'Italia
nel segno del gusto



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!