

# TURISMO

Anno 18°  
Maggio 2012

all'aria aperta

n.143

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

## ATTUALITÀ

La forma fisica è un "must" per gli italiani  
(pag. 20)

Il Turismo Natura,  
una realtà che non conosce crisi  
(pag. 34)

## ON THE ROAD

Provence Verte:  
mille sorgenti d'acqua e paesini arroccati  
(pag. 46)

Speciale Croazia  
(pag. 52)

all'interno la rivista

Il itinerari  
**Gustosi**  
GUSTOSI.IT

Sulle strade di Tonino Guerra,  
il poeta dell'ottimismo

**NUOVO FIAT DUCATO**  
CON CAMBIO ROBOTIZZATO COMFORT-MATIC.

**VACANZE VERE, PENSIERI ZERO.**



## **NATO PER ESSERE IL VOSTRO CAMPER.**

Il nuovo FIAT DUCATO è stato progettato insieme ai produttori di camper europei per offrire un'integrazione perfetta dello chassis e della cabina con la cellula abitativa.

- 4 nuovi motori Euro 5, Multijet II e con turbina a geometria variabile in funzione della versione: 115, 130, 150 Multijet e 180 Multijet Power, tutti "BEST IN CLASS" nella loro categoria in quanto a rapporto prestazioni/consumi.
- Fino al 15% in meno nei consumi e nelle emissioni.
- Cambio robotizzato "COMFORT-MATIC" da oggi disponibile sulle versioni 130, 150 Multijet e 180 Multijet Power, per una guida ancora più rilassata ed efficiente.





- **Rete di assistenza:** oltre 6.500 punti di assistenza Fiat Ducato in Europa di cui oltre 1.700 Fiat Camper Assistance specializzati per camper.
- **Customer Care:** in 13 lingue e per 44 paesi.
- **Assistenza Stradale:** 24 ore su 24, 7 giorni su 7, ovunque in Europa.
- Scopri il mondo dei servizi esclusivi Ducato Camper su: [www.fiatcamper.com](http://www.fiatcamper.com)



In alternativa, chiama: +39 0244412160



# Muove il mondo.



[www.hobby-premium.de](http://www.hobby-premium.de)

## PREMIUM.

Richiama l'attenzione di tutti. Sempre. Ovunque.

# Hobby

LA CARAVAN.

### CONCESSIONARI HOBBY PER REGIONE - 2012

**TRENTINO ALTO ADIGE** - AUTOMARKET BONOMETTI SpA, Trento, Tel. 0461.950926 - **PIEMONTE** - GROSSO VACANZE, Vercelli, Tel. 0161.394516 - GROSSO VACANZE, Genola (CN), Tel. 017.268650 - HOBBY CARAVAN MOTOR Srl, Monastero Vasco (CN), Tel. 0174.689338 - **LOMBARDIA** - VACANZE 2000 Snc, Monza (MI), Tel. 039.746089 - OROBICA CAMPER SRL, Treviolo (BG) - **FRIULI VENEZIA GIULIA** - SO.IM. EX CARAVAN, Villesse (GO), Tel. 0481.91535 - **VENETO** - AUTOMARKET BONOMETTI SpA, Altavilla Vic.na (VI), Tel. 0444.372372 - CENTRO WEEKEND, Cà Noghera (VE), Tel. 041.5415047 - CENTRO WEEKEND di MENEGHELLO, Limena (PD), Tel. 049.768719 - **LIGURIA** - CARAVANS' CITY Snc, Genova, Tel. 010.391356 - **EMILIA ROMAGNA** - CAMPING SPORT, Bologna, Tel. 051.533404 - BELTRANI CARAVAN MARKET, Forlimpopoli (FC) Tel. 0543.745065 - CARAVAN MARKET Srl, Vaciglio (MO), Tel. 059.373588 - **TOSCANA** - CARAVANBACCI, Lavoria (PI), Tel. 050.700313 - **MARCHE** - CONERO CARAVAN, Aspio Terme di Camerano (AN), Tel. 071.95559 - **ABRUZZO** - EMME CAMPER Srl, L'Aquila, Tel. 0862.313961 - **UMBRIA** - CROCIONI CARAVAN Snc, Città di Castello (PG), Tel. 075.8511353 - **LAZIO** - MOTORCARAVAN.IT, Pomezia (RM), Tel. 06.91802036/55 - **PUGLIA** - CAMPER CARAVAN SERVICE Srl, Brindisi, Tel. 0831.572409 - **CAMPANIA** - CENTRO CARAVAN ROMANIELLO Srl, 81022 Casagiove (CE), Tel. 0823.468742 - **SICILIA** - CARAVAN FIGUERA Sas, S. Maria degli Ammalati (CT), Tel. 095.885306

### AGENTE PER L'ITALIA:

Automarket Bonometti SpA - Via Lago d'Iseo, 2 - Altavilla Vic.na (VI) - Tel. 0444 372319 / 0444 372331 - e-mail: vi-agenziyahobby@bonometti.it



di Giuseppe Continolo

## Una provocazione

Una recente polemica con il Coordinamento Camperisti (C.C.) a proposito di sentenze richieste e patrocinata dalla benemerita Associazione e non andate a buon fine può avere dato l'impressione che fra noi ci fosse un po' di ruggine. In realtà, almeno per quanto ci riguarda, così non è. E' pur vero che alcune battaglie combattute dal Coordinamento sembrano velleitarie, per non dire donchisottesche, ma è altrettanto vero che in un Paese civile le leggi vanno rispettate da tutti, autorità comprese, mentre ci sono sindacati e, ultimamente, Vigili del Fuoco, che vanno controcorrente, ignorando le prescrizioni del Codice della strada, più volte ribadite dal ministero dei Trasporti. Il nostro disappunto per le ultime sentenze non favorevoli al camperista ricorrente è stato espresso nei confronti del C.C., ma con l'intento di "parlare a suocera, affinché nuora intenda". In altre parole, pensavamo che la nostra pole-

mica avrebbe potuto riscaldare gli animi e indurre un sollevamento generale di tutti i gruppi interessati alla difesa degli interessi dei camperisti affinché, si avvii una stagione di dialogo con i comuni per far sì che l'arrivo dei camperisti non sia percepito come un'arrogante invasione e si creino strutture adeguate di accoglienza.

Insomma, un invito a verificare se le posizioni attuali, quando basate solo sul codice della strada, siano sostenibili nel tempo per i turisti in camper. Invece, non è successo nulla. Pare che gli interessi dei camperisti si limitino, secondo l'opinione delle associazioni di settore, ai raduni, all'organizzazione di qualche convegno che lascia il tempo che trova e a intervenire nei luoghi dove si concentra l'offerta dei prodotti: le fiere.

Se poi il camper appena acquistato viene messo in condizione di non circolare (come avrebbero preteso i Vigili del Fuoco di Livorno)... pazienza!



Mensile - Anno 18° N. 143  
Editore: TURIT srl  
di Claudio Domenico D'Orazio

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

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

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

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

Progetto grafico  
Silvia Sacchi  
grafica@turit.it

Collaboratori:  
Guido Bertinetti, Salvatore Braccialarghe,  
Irene Braccialarghe, Vittorio Broccoli,  
Armanda Capeder, Domenico Carola,  
Wanda Castelnuovo, Franca Dell'Arciprete Scotti,  
Vittorio Dall'Aglio, Luca Dumini, Cristiano Fabris,  
Marino Fioramonti, Federico Garavaglia,  
Pier Francesco Gasperi, Giulia Giovanelli,  
Isa Grassano, Antonella Fiorito,  
Giuseppe Lambertucci, Angelo Lo Rizzo,  
Emanuele Maffei, Guerrino Mattei,  
Antonio Crescenzo Morelli, Rosanna Ogetti,  
Paolo Peli, Gianni Picilli, Riccardo Rolfini,  
Marisa Saccomandi, Gianantonio Schiaffino,  
Lamberto Selleri, Beppe Tassone  
Tania Turnaturi, Roberto Vitali

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

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

TURIT è a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare, 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.



In copertina:  
Sulle strade di Tonino Guerra, il poeta dell'ottimismo (*Sant'Arcangelo*)



**PROVENCE VERTE: MILLE SORGENTI D'ACQUA E PAESINI ARROCCATI** **46**



**IN EMILIA ROMAGNA, UN ANNO DI APPUNTAMENTI CON LA NATURA** **78**



**TRANI: UN RICCO PATRIMONIO CULTURALE** **94**

# Sommario

**Editoriale** pag. 5

**Botta e Risposta** pag. 8

**News** pag. 10

## Attualità

- La forma fisica è un "must" per gli italiani pag. 20
- In bici sulle tracce dei film più famosi pag. 30
- Il Turismo Natura, una realtà che non conosce crisi pag. 34

**Informazioni dalle aziende** pag. 40

## On the road

- Provence Verte: mille sorgenti d'acqua e paesini arroccati pag. 46
- Speciale Croazia pag. 52
- Carinzia: un paradiso per campeggiatori pag. 74
- In Emilia Romagna, un anno di appuntamenti con la natura pag. 78
- Sulle strade di Tonino Guerra, il poeta dell'ottimismo pag. 82
- La Baia di Portonovo tra sapori, profumi, cinema e natura pag. 90
- Trani: un ricco patrimonio culturale pag. 94
- La supermaratona dell'Etna pag. 100

## On the road in breve

- TOSCANA - Villaggio Camping Le Marze pag. 106
- PIEMONTE - Il Sacro Monte di Crea pag. 108

## Benessere

- SLOVENIA - Terme Catez: paradiso termale 365 giorni all'anno pag. 110

## RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 114
- Novità editoriali pag. 119
- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 121
- Eventi e mostre pag. 122

**Assicurazioni e dintorni** pag. 130

**Village for all** pag. 134

**ACTItalia Federazione** pag. 136

**Confedercampeggio** pag. 137

**La Vetrina** pag. 138



pag. 143



Ascolta il tuo cuore.



Materiali  
Processi  
Comportamenti



La qualità  
che fa la differenza

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

## Anche i camper devono sottoporsi a una cura dimagrante

**R**iceviamo dal **dr. Enrico Toscan di Vicenza** e volentieri pubblichiamo la lettera che segue. La risposta è piuttosto articolata, in quanto ci troviamo di fronte a una problematica piuttosto complessa e resa ancora più drammatica da una corsa all'acquisto di accessori per aumentare il comfort e la comodità del veicolo, il cui unico risultato è l'aumento del peso del mezzo e lo sfioramento della portata massima consentita: i famosi 35 q.li.

### La lettera

Da molti anni sono camperista, circa 30: molto mi resta da vedere e da capire, ma penso di essere arrivato ad una conclusione: preferire la trazione posteriore e andare oltre i 35 quintali, per non avere più problemi di peso e di verifiche varie o peggio di contestazioni in caso di grave sinistro.

Perchè nessuno mai affronta tali argomenti, visto e considerato che vedo camper viaggiare con il posteriore abbassato, con gomme palesemente piccole, con telai che piangono per il troppo peso, ecc.?

Si discute molto di sicurezza, di cilindrate potenti, e non si parla mai di freni insufficienti e di sospensioni che soffrono non appena si prende una buca, con gravi ripercussioni su tutto il mezzo.

E' pur vero che il camper deve essere per tutti, ma è anche vero che in esso ci portiamo di tutto, compreso i nostri affetti più cari...

Cordialmente.

dr. Enrico Toscan - Vicenza

### La nostra risposta

L'argomento che lei ci sottopone è di quelli "caldi". Nelle ultime settimane abbiamo ricevuto ben due autorevoli sollecitazioni per chiarire i dubbi stimolati dallo spinoso problema del peso delle autocaravan. La prima ci è stata inviata dall'Unione Club Amici (UCA), la seconda dalla Confedercampeggio. Entrambe le prese di posizione sono state presentate nel numero precedente di "Turismo all'aria aperta", consultabile nel sito [www.turismoallariaaperta.com](http://www.turismoallariaaperta.com), oppure nel sito

tinante.com.

In sostanza, l'UCA, in collaborazione con la Federation Internationale des Clubs de Motorhomes, intende promuovere la creazione di una patente C1 "veicoli ricreazionali", che dovrebbe permettere di guidare un camper la cui massa è superiore a 3500 Kg senza eccedere i 7500 Kg. 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. La Confedercampeggio dal canto suo risponde che è ben nota la decisione del Parlamento Europeo, di recente ratificata dal Parlamento italiano, che consente - con effetto dal 1° gennaio 2013 - di poter guidare, previo apposito esame integrativo, auto o autocaravan con caravan al traino di peso complessivo fino a 4,25 tonnellate.

### L'opinione dell'esperto: Domenica Carola

A questo punto abbiamo interpellato il nostro esperto in materia di circolazione stradale, Domenico Carola, per avere da lui una risposta, il più possibile definitiva, sul quesito se sia utile avviare una raccolta di firme o considerare il problema già risolto dalla legge emanata dal Parlamento europeo e ratificata dal quello italiano. Carola ci ha risposto quanto segue: "In riferimento al dubbio che mi hai sottoposto, ritengo che lo stesso costituisca le clasiche due facce della stessa medaglia. Il

primo scrivente (l'UCA, tanto per intenderci), forse stanco di aspettare un eventuale quanto auspicabile intervento del legislatore che, in ragione della Direttiva del Parlamento europeo, lo scorso anno ratificata dal Parlamento Italiano, consentirà, a far data dal 1 gennaio 2013, di poter guidare, previo apposito esame integrativo, veicoli trainanti una roulotte o un carrello-tenda, fino a cumulare un peso complessivo di 4,25 tonnellate, auspica che si possa estendere la norma anche alle sole autocaravan. Propone a tal fine una raccolta di firme che consenta ai titolari della patente C1 di guidare veicoli ricreazionali con peso complessivo fino a 42,5 t. (utopistico pensare a pesi superiori).

Il secondo (Confedercampeggio) nel richiamare la Direttiva citata che, per onestà intellettuale, va ribadito è, almeno allo stato, abilitante dal 1 gennaio 2013 alla conduzione di veicoli trainanti caravan il cui peso complessivo non deve superare i 42,5 q.li, promette ogni possibile impegno nei confronti del legislatore per l'estensione, mutatis mutandis, della norma anche alla guida di sole autocaravan.

Tanto sinteticamente premesso, un mio modesto consiglio: "Turismo all'aria aperta" dovrebbe appoggiare l'iniziativa per la raccolta delle firme, che avrebbe un effetto dicotomico: da un lato, costituirebbe una decisa e forte pressione per il nostro legislatore per superare l'ostracismo tedesco ed inserire la norma estesa anche alla conduzione di motorcaravan in vigore dal 1 gennaio

2013; dall'altro lato, qualora tale pressione non sortisse effetto, potrebbe indurre il legislatore varare una disciplina ad hoc, cioè quella auspicata da primo scrivente. Si tratta di una possibilità che nelle pieghe della direttiva del Parlamento Europeo potrebbe essere ricercata, in maniera di dare una maggiore tranquillità a tutti i proprietari di veicoli ricreazionali che, allo stato, devono sempre sperare nella "comprensione" degli organi di polizia deputati ai controlli, in special modo quando circolano in Svizzera dove è appena il caso di ricordare che la circolazione dei veicoli di massa superiore a quella consentita non solo costituisce illecito amministrativo ma è perseguita anche penalmente".

### Conclusioni

Per concludere, riportiamo una nota del Coordinamento Camperisti che segnala una ulteriore situazione critica relativamente ai pesi delle autocaravan. "Ci è arrivata la notizia - scrive il C.C. - che in Germania contravvenzionano i camperisti che guidano con la patente B, senza rimorchiare alcunchè. Elevano Contravvenzioni e invitano a lasciare il loro Paese perché nella Carta di Circolazione leggono che la portata massima consentita è di 35 quintali, mentre il peso reale è superiore.

Prima di confrontarci con la Germania, siamo intervenuti per conoscere la norma nel nostro Paese, scoprendo che non è chiara, anzi confusa. Non solo, ma ci è arrivata la notizia da alcuni associati che i loro furgoni commerciali entro i 35 quintali trovano risposte diverse a seconda in quale Motorizzazione si recano e riguardo all'obbligo di installare o meno il cronotachigrafo.

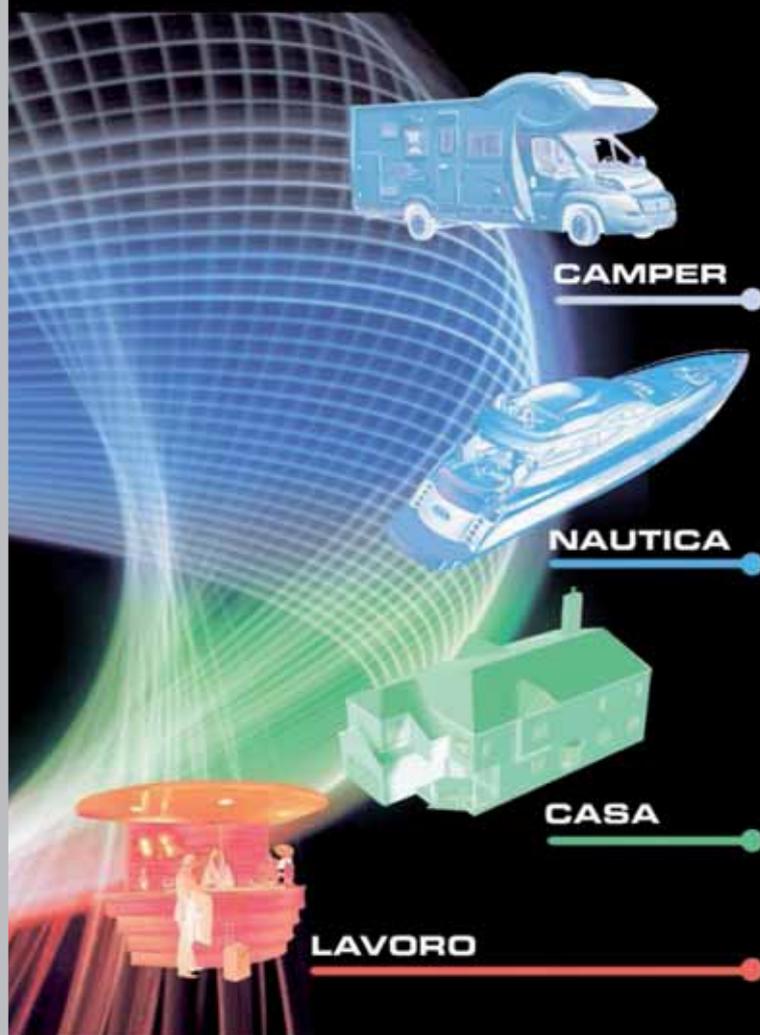
Per quanto sopra, siamo intervenuti tempestivamente inviando istanza al ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti per ricevere una risposta chiara, cioè: se quando agganciamo all'autocaravan il rimorchio è necessario che il guidatore sia in possesso della Patente B-E oppure No; se per i furgoni entro i 35 quintali è obbligatorio il cronotachigrafo solo per il fatto che guidano con la patente B, senza rimorchiare alcunchè.

Appena avremo notizie sarà nostra cura diffonderle.

Chiediamo, intanto, tempestivi interventi affinché i direttori delle due divisioni del ministero rispondano chiaramente".

# 2012

un anno di sfide,  
affrontato con l'impegno per  
offrirvi prodotti che non  
deludano le vostre  
aspettative... e non solo per  
il vostro CAMPER!



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

## Confedercampeggio ha festeggiato 80 anni di turismo all'aria aperta



**D**esidero informare tutti i campeggiatori che nei giorni 13, 14 e 15 marzo si è svolto a Torino un interessante raduno per commemorare la figura di Luigi Bergera e l'80° anniversario della nascita del turismo all'aria aperta in Italia.

Confedercampeggio non ha l'abitudine di esprimersi – come sempre – sui raduni organizzati dai club di Confedercampeggio. Intende, però, esternare il proprio apprezzamento per l'encomiabile organizzazione e ospitalità offerta dall'A.C.T.I. Torino ai tantis-

simi equipaggi giunti appositamente dalla Liguria, dalla Lombardia e dal Piemonte. Ma anche per la cura dimostrata nell'allestimento di una mostra fotografica dedicata al fondatore del primo club dicampeggiatori in Italia. Tra i partecipanti, oltre al Presidente Nazionale ed alla Segretaria Generale, vi erano anche i Presidenti delle Federazioni Lombardia (Adriano Cremonte) e Piemonte (Luisella Verra) ed il Consigliere Nazionale Ugo Stranieri. A margine dell'interessante storica iniziativa, sempre all'interno dell'ospitante "Campeggio Luigi

Bergera" (da oggi fa parte anche del circuito "Ciao Campeggio") si è svolta una interessante "Conferenza dei Club" con l'intervento di tantissimi presidenti e delegati dei sodalizi facenti parte delle regioni di cui sopra.

Domenica 15 c.m. sempre nel "campeggio Luigi Bergera", situato nel Comune di nascita di

Bergera (Lanzo Torinese) e di proprietà del sodalizio torinese, è stata celebrata una Santa

Messa per commemorare Luigi Bergera, i soci fondatori ed i dirigenti dell'A.C.T.I. Torino

deceduti. Il Presidente Picilli ha voluto concludere la manifestazione elogiando l'attuale dirigenza del sodalizio torinese (Presidente Caterina Cavagliato) anche per aver saputo affrontare e superare difficoltà e danni causati da precedenti maldestri dirigenti (che hanno addirittura rischiato di far estinguere la "madre di tutti i club italiani del turismo all'aria aperta").

L'entusiasmo dei presenti era così forte che non è stato intaccato dalle incessanti avversità atmosferiche. Un ringraziamento particolare va rivolto al Presidente Nazionale della FAITA/Federcamping per aver inviato un messaggio di solidarietà, ma anche a molti Presidenti di Club e Consiglieri nazionali per le attestazioni di simpatia espresse al club torinese.

*Gianni Picilli*

### Camper in piazza a Roma

**C**on l'iniziativa "Camper in Piazza a Roma", promosso da Roma Capitale e da APC-Associazione Produttori Caravan e Camper, APC ha messo a disposizione del Comune di Roma sei camper che diventeranno sportelli per la distribuzione di questionari ai turisti, con lo scopo di individuare le differenti tipologie di fruizione della città, le preferenze dei visitatori, il grado di soddisfazione, la percezione della sicurezza e invitarli, al tempo stesso, a scoprire lo stile di viaggio all'aria aperta.

Nell'area dedicata, inoltre, i turisti in visita a Roma avranno modo di salire a bordo di un camper, capire com'è fatto e scoprire nuove modalità di viaggio grazie all'opuscolo "Il camper, come, perché e dove", che verrà distribuito in omaggio.

Il vademecum racconta come il viaggio in camper riesca ad abbinare la scoperta di nuovi luoghi, alla possibilità di mantenere le abitudini e gli spazi di casa, portandosi in vacanza famiglia, amici hobby e passioni.

Si rinnova, quindi, la proficua collaborazione tra APC e il Comune di

Roma, iniziata lo scorso anno con l'iniziativa il "Camper della Sicurezza", nell'ambito del progetto "Osservatorio Roma Sicura", promosso dalla Commissione Sicurezza di Roma Capitale, che porterà alla realizzazione di una mappa di Roma, basata sulla percezione e sulla fruizione degli spazi cittadini da parte dei residenti.

Contatti: APC - Associazione Produttori Caravan e Camper - Chiara Boglione  
chiara.boglione@apcitalia.com - tel. 0577.987013

## Are di sosta camper, prorogato fino al 31 maggio il bando APC

**È** stato prorogato al 31 maggio l'11esima edizione del bando "I Comuni del Turismo all'Aria aperta", realizzato da APC - Associazione Produttori Caravan e Camper, in collaborazione con ANFIA, Anci, Associazione Città del Vino e Città Termali, per sostenere le Amministrazioni nella realizzazione di nuove aree di sosta dedicate ai camperisti e contribuire al potenziamento dell'offerta ricettiva nazionale.

Cinque premi da 20.000 euro attendono i cinque Comuni italiani che presenteranno i migliori progetti, uno per ciascuna categoria in concorso (Nord, Centro, Sud e Isole, Città termali, Città del Vino), per la realizzazione di aree di sosta multifunzionali ed integrate con il territorio, secondo i criteri di uno sviluppo turistico ecosostenibile. Per partecipare è necessario collegarsi al sito internet [www.associazioneproduttori-camper.it](http://www.associazioneproduttori-camper.it) e scaricare dalla sezione

"Notizie", presente in homepage, il testo completo del bando contenente tutte le informazioni relative alla documentazione che i Comuni dovranno presentare.

"Negli undici anni di storia del bando - afferma Paolo Bicci, Presidente APC - abbiamo sostenuto la realizzazione di 26 aree di sosta in tutta Italia, contribuendo al potenziamento di un'offerta ricettiva nazionale ancora carente rispetto alla crescente richiesta dei turisti itineranti. Sono, infatti, 3 milioni i camperisti che ogni anno visitano il nostro Paese e, sebbene l'Italia rappresenti la prima meta scelta, in particolare modo, dai visitatori in plein air stranieri, la rete di aree attrezzate e di servizi proposti viene giudicata insufficiente, come dimostrato dal Rapporto del Ciset-Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica dell'Università Ca' Foscari di Venezia".

"Le precedenti edizioni del bando -

dichiara Mario Andrenacci, Presidente della Commissione Turismo ANCI - hanno riscosso grande interesse e permesso l'elaborazione di progetti di ricettività molto interessanti. In questo particolare momento di difficoltà per i Comuni italiani siamo davvero soddisfatti di ricevere da APC il supporto necessario per permettere alle Amministrazioni di offrire la migliore ospitalità per i turisti all'aria aperta".

Le domande di partecipazione da parte dei Comuni dovranno pervenire via posta, entro il 31 maggio 2012 (farà fede il timbro postale) presso IN ADV SRL, Via Legnano, 26 - 10128 Torino, all'attenzione di Barbara Damiano. Per ulteriori informazioni sull'iniziativa e per partecipare al bando:

tel. 011.5154651, cell. +39 333.3994545 - fax 011.5154660 - [b.damiano@inadv.com](mailto:b.damiano@inadv.com).



### FAN-TASTIC VENT® 6600 CON TELECOMANDO A DISTANZA

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

DISPONIBILE CON COPERCHIO  
DOPPIO ANTI CONDENSA NEI  
COLORI BIANCO O TRASPARENTE

#### ARIA FRESCA A PORTATA DI MANO

endless  
breeze  
12 Volt  
Patent Pending



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



**12 Volt**

By Fan-Tastic Vent

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



Tre velocità



Portabile



Piedini Retraibili

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

Distribuito da: Ecosan srl

Via della Liberazione 6777 - 20068 Peschiera Borromeo (Milano) tel: +39 02 51650151 +39 02 5470443 fax: +39 02 55300397 +39 02 55307111  
[www.ecosan.it](http://www.ecosan.it) e-mail: [ecosan@ecosan.it](mailto:ecosan@ecosan.it)

## Nuova area camper a Bergamo

**D**opo 20 anni di attesa, Bergamo avrà presto la sua prima area di sosta per camper. Sarà in Via Corridoni, accoglierà circa 35 automezzi e avrà tutti requisiti di un'area di sosta: accogliente, attrezzata e sicura. Nella stessa area, qualche anno fa, era stato sperimentato un parcheggio per camper, con attacchi elettrici e possibilità di scarico, ma nel giro di poco tempo era stato occupato dai nomadi, un fenomeno che aveva scoraggiato la sosta dei turisti. Da qui la decisione di convertire l'area a parcheggio. Ora, finalmente, il sito viene riconvertito all'originaria vocazione turistica. L'iniziativa del Comune di Bergamo è

stata accolta con entusiasmo dall'Associazione Camperisti Orobianchi. "Finalmente, da quest'anno ci sarà a Bergamo un'area dedicata al turismo itinerante – afferma Pasquale Cammarota, presidente del "Gruppo Camperisti Orobianchi Bergamo" -. Era davvero un servizio che mancava, una cosa di cui avevamo bisogno e che aspettavamo da vent'anni, perché Bergamo è una città che si propone come meta per il week-end e gradevole per quello che offre".

Il progetto della nuova area camper di via Corridoni è frutto di una collaborazione tra gli uffici comunali e il mondo dei camperisti: "Abbiamo avviato una

serie di positivi contatti con il Comune di Bergamo – spiega Cammarota - fin da quando si dovette attrezzare la città in vista dell'adunata degli Alpini e dell'accoglienza di quelli che sarebbero arrivati in camper.

Mentre l'area camper è in attesa di essere affidata a un gestore, per la scelta del quale il Comune ha già predisposto un bando per l'assegnazione, la Bergamo camperista si prepara ad accogliere un importante evento del settore: dal 23 al 28 maggio ci sarà un incontro europeo dei turisti in camper per il quale è previsto l'arrivo di un numero di equipaggi compreso tra 400 e 600.

### Piccoli turisti ma grandi viaggiatori: i risultati dell'osservatorio

**S**ono stati presentati al salone modenese Children's Tour i dati dell'Osservatorio Nazionale sul Turismo Giovanile. Nel 2011 il 76% delle famiglie ha fatto almeno una vacanza con i figli: il mare rimane al

top delle preferenze (nel 73% dei casi). Oltre il 16% dei piccoli turisti ha fatto una vacanza senza i genitori e si abbassa l'età dei primi viaggi in autonomia: già dagli 8 anni molti bambini vanno in vacanza da soli. I numeri

parlano chiaro e indicano che, pur in una difficile congiuntura economica, le famiglie non rinunciano alle vacanze con i bambini. E' possibile scaricare il testo completo dell'Osservatorio dalla sezione dedicata sul sito.

## Al via il Concorso Nazionale "Camper e Giovani Designer"

**F**ino al 10 luglio, è possibile partecipare alla prima edizione del Concorso Nazionale "Camper e Giovani Designer" per la progettazione di scocche e sistemi accessori e coordinati per veicoli ricreazionali, bandito da APC-Associazione Produttori Caravan e Camper, l'associazione che raggruppa 38 aziende produttrici di autocaravan, caravan e componenti operando da oltre 30 anni per lo sviluppo e la promozione del turismo in plein air in Italia. I progetti da presentare si dovranno confrontare con una delle quattro categorie oggetto del bando: Terza età, Bambini, Animali e Sostenibilità.

Secondo uno studio del Ciset-Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica dell'Università Cà Foscari di Venezia, le nuove generazioni si stanno avvicinando, in misura sempre crescente negli anni, al turismo all'aria aperta

in camper. Proprio per questo APC ha deciso di coinvolgere i giovani, organizzando un'iniziativa che permetterà l'incontro tra il mondo aziendale e quello dei giovani talenti del disegno industriale italiano. Il Concorso, infatti, è nazionale ed aperto ai giovani di età compresa tra i 18 e 30 anni che siano studenti o laureati presso università italiane o equipollenti in Design industriale, Architettura e Ingegneria e a studenti o diplomati presso istituti e accademie pubblici e privati in Design industriale.

I concorrenti potranno scaricare tutte le informazioni per l'elaborazione dei progetti e lo sviluppo delle tematiche in Concorso sul sito [www.associazioneproduttori.comper.it](http://www.associazioneproduttori.comper.it) dalla cui home page si può accedere facilmente all'area dedicata. In questa sezione speciale è presente il bando di partecipazione, il modulo d'iscrizione, la

locandina dell'iniziativa ed alcuni modelli di riferimento di veicoli ricreazionali presenti sul mercato per la progettazione delle scocche.

La partecipazione è gratuita e i quattro progetti più meritevoli, uno per ciascuna delle quattro categorie, saranno premiati con una borsa di 3.000 euro. Inoltre, per il progetto, che, ad insindacabile giudizio della Giuria, si sarà distinto tra i quattro vincitori è prevista una menzione speciale "Premio Luano Niccolai", in memoria della storica figura dell'imprenditoria italiana per il settore camper.

Una Giuria di esperti del settore del caravanning giudicherà le migliori proposte creative che saranno premiate in occasione della terza edizione del Salone del Camper, in programma dall'8 al 16 settembre 2012 presso le Fiere di Parma.



Repubblica di San Marino  
sotto l'Alto Patrocinio  
degli Ecc.mi Capitani Reggenti

Segreteria di Stato  
per gli Affari Esteri  
Segreteria di Stato  
per la Cultura  
Segreteria di Stato  
per il Territorio  
Segreteria di Stato  
per il Turismo

la mostra è organizzata  
in collaborazione con



Soprintendenza  
Speciale per il Patrimonio  
Storico, Artistico  
ed Etnoantropologico  
per il Polo Museale  
della città di Firenze

Musei di Stato  
della Repubblica di San Marino

Consolato del Perù  
a San Marino



Commissione nazionale  
sammarinese per l'UNESCO

# PRINCIPESSE E AMBASCIATORI



## I volti della diplomazia del passato

catalogo e mostra  
a cura di  
Cristina Acidini

**31 marzo  
2 giugno 2012**

Museo San Francesco  
San Marino

dal 1° aprile al 2 giugno 2012  
aperto tutti i giorni  
da lunedì a venerdì dalle ore 09.00 alle ore 17.00  
sabato e domenica dalle ore 09.00 alle ore 18.00  
ingresso € 5,00

info  
tel. 0549 885132 / 882914  
info@visitsanmarino.com

ASSET  BANCA  
SAN MARINO

  
GIOCHI DEL TITANO

TIZIANO VECELLIO  
E AIUTI  
IL RE DI CASTIGLIONE VENEZIANO  
FILIPPO II DI SPAGNA

## La 16° Borsa Mediterranea del Turismo a Napoli

**N**ei padiglioni della Mostra d'Oltremare, che si è conclusa la scorsa settimana, si è rinnovato l'appuntamento con il turismo internazionale. La manifestazione, ideata e organizzata da Progetta, ha coinvolto prestigiosi buyers stranieri, selezionati dall'Enit, che hanno acquistato pacchetti da proporre nei loro paesi.

La domanda e l'offerta si sono confrontate nel corso di 4 workshop che hanno costituito per gli operatori del territorio un'occasione unica, un'autentica "piazza affari" per presentare le loro offerte a una vasta platea internazionale. L'area Incoming ha ospitato i migliori compratori esteri provenienti da Russia, Germania, Francia, Gran Bretagna, Austria, USA, Cina e Brasile, che hanno concluso contrattazioni con responsabili delle nostre regioni, direttori di catene alberghiere e villaggi, compagnie aeree, enti del turismo, società di navigazione, aziende di servizi. Nel workshop Terme&Benessere,

che ha coinvolto soprattutto russi e tedeschi, l'interesse dimostrato per la Campania è un elemento di conforto in un frangente in cui l'attenzione sembra dirottata verso altre destinazioni del bacino del Mediterraneo. Il workshop per il Turismo sociale ha visto 100 cral nazionali incontrare responsabili di strutture alberghiere, vettori aerei e bus operator orientati a diversificare il loro business e a destagionalizzare, mentre quello dedicato a Incentive&Congressi ha interessato 25 manager selezionati tra meeting planner e pco delle principali aziende italiane che hanno valutato l'offerta delle strutture congressuali.

Trattandosi di una fiera tipicamente b2b, la BMT costituisce il luogo ideale per entrare in contatto con la realtà turistica dell'area geografica di centro-sud, con incontri mirati, concreti e non dispersivi, ha spiegato il presidente della Progetta Angioletto De Negri. La domenica i visitatori hanno avuto a disposizione tutte le agenzie di settore

del bacino del Mediterraneo presenti in fiera, per acquistare viaggi a prezzi competitivi.

Fitto il calendario degli eventi inaugurato dalla conferenza proposta dal Dipartimento di economia aziendale dell'Università "Federico II" di Napoli su "La cultura dell'accoglienza: best practice e loro applicazione nei sistemi turistici locali", mentre il convegno "Cinema e territorio: il cinema come risorsa per il turismo" ha evidenziato un ulteriore spunto di valorizzazione del nostro patrimonio culturale.

NTV, la nuova linea di trasporto ferroviario, ha voluto scegliere la kermesse di Napoli per presentare la sua piattaforma tecnologica con Travelport.

Il gran numero di visitatori e la crescente partecipazione di espositori qualificati hanno fatto anche di questa sedicesima edizione l'evento più importante del Mezzogiorno per la proposta turistica nel nostro paese.

*Tania Turnaturi*

### All'altare in camper



**B**abbo ! Disse mia figlia Edi in procinto di sposarsi...dopo aver a lungo pensato con il promesso Giuseppe con quale mezzo farsi accompagnare in chiesa per il suo matrimonio !! Mi accompagneresti tu con il tuo nuovo bello e bianco camper?

Mi sorpresi di non averlo pensato io !

Nella preparazione e addobbo del mezzo già mi vedevo con orgoglio nell'azione di arrivare nel piazzale della chiesetta, nell'aprire la porta e ...voilà ... tra lo stupore e gli applausi degli invitati aiutare mia figlia, aspirante sposina, a scendere dal prestante veicolo ricreativo.

Così fu, e fu un successo ! Lo suggerisco ad altri padri possessori di camper.

Complici della bella esperienza ... un motorhome Hymer della nuova B classe nella stupenda cornice della chiesetta del Poggio di Ancona affacciata sul mare del Parco del Conero in una giornata di splendido sole.

Viva gli sposi !!!!

## Campeggiatori e camperisti amano il "Turismo Natura"

**P**resenze e fatturato in crescita e prospettive di un ulteriore aumento. Negli anni della crisi del turismo internazionale, il turismo natura ha dimostrato una freschezza ed una dinamicità che confermano l'aumento della quota di mercato di un settore non più di nicchia. È quanto emerge dal IX Rapporto Ecotur sul Turismo Natura, l'indagine scientifica nazionale redatta dall'Osservatorio Ecotur costituito da Istat, Enit e Università dell'Aquila, presentato durante la XXII edizione di Ecotur, Borsa internazionale del turismo natura. I numeri parlano dunque di un settore che nell'ultimo anno di rilevamento, il 2010, ha visto le presenze giungere a 99.035.394, con una crescita dello 0,46 per cento rispetto all'anno precedente e con una permanenza media che si stabilizza da 3,88 giorni a 3,84.

Numeri che consentono al fatturato di giungere a 10,67 miliardi di euro, in crescita dello 0,24 per cento e in ulteriore crescita a 10,7 miliardi nel 2011: una crescita che si contraddistingue per un

segno positivo in un contesto internazionale di arretramento e perdita di posizioni. E nel 2011 il barometro dei tour operator ha segnato un settore in stabilità nel 52 per cento dei casi e in aumento nel 43 per cento, e solo nel 5 per cento dei casi in diminuzione.

I segmenti più rappresentativi del turismo natura si sono dimostrati i parchi e le riserve con una quota di mercato superiore al 35 per cento, seguiti dalla montagna (23 per cento), dal turismo rurale (18 per cento), e ancora dal turismo lacuale, dai Borghi più belli d'Italia, dalle riserve marine e dall'agriturismo.

Il Rapporto Ecotur, di cui pubblichiamo una sintesi a pag. 34, indica inoltre quali sono le strutture ricettive scelte dai turisti: gli alberghi sono al 23,5 per cento, in sostanziale stabilità rispetto al 2009, calano i bed and breakfast (21 per cento, -0,6) e gli agriturismi (20,7 per cento, -0,8) mentre tornano a crescere le case private (11,8 per cento, +1), i campeggi (8 per cento, +0,3) e i camper (6,5 per cento, +1). Se il 50,2 per cento dei turisti resta un giorno, i weekend

rappresentano ormai il 19,5 per cento, il weekend lungo (3 giorni) il 13 per cento e la settimana il 12 per cento. Solo il 5,3 per cento resta più tempo.

Durante lo svolgimento di Ecotur si è tenuto un incontro organizzato da Assocamping, Associazione tra le imprese che gestiscono campeggi aderenti a Confesercenti, sul problema della sicurezza nelle strutture ricettive all'aria aperta. Secondo il DPR 1° agosto 2011 n. 151, tale adempimento dovrebbe essere attuato entro il mese di ottobre 2012. In realtà, come spesso succede in Italia, le imprese si dichiarano impreparate al rispetto della scadenza e chiedono una proroga.

Tutto si risolverà all'italiana, con un "volemose bene", dal momento che non sono state ancora rispettate le procedure per l'inoltro della richiesta di rinvio, il cui iter sembra, al momento, piuttosto complesso, trattandosi della modifica di una legge già approvata..

# 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.

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

Cusmal S.r.l.  
20900 Monza  
www.cusmal.com

San Rocco SRL  
21100 Varese  
www.sanrocconauticacampeggio.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.caravanbacci.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**<sup>®</sup>  
www.carthago.com

## News

### L'area sosta del mese: Radicofani (Si)

**N**ella provincia di Siena, cuore della camper valley italiana, i turisti itineranti possono usufruire dell'area di sosta gratuita del borgo antico di Radicofani, in piazza Gramsci, località La Mossa, realizzata con il contributo previsto dal Bando APC "I Comuni del Turismo all'Aria aperta".

La struttura ricettiva si trova in un'area estremamente panoramica: dai 900 metri di altezza della Rupe vulcanica, il borgo e l'antica Fortezza di Radicofani si affacciano sui Monti Amiata e Cetona e sulla splendida Val d'Orcia. Radicofani è, infatti, uno dei cinque Comuni del Parco Naturale ed Artistico della Val d'Orcia, Patrimonio UNESCO dal 2004. L'area, inoltre, guarda all'antico tracciato della via Francigena, che scende da Radicofani verso Acquapendente.

È dotata di sei piazzole di sosta, con due fontanelle, scarico delle acque reflue e un'area pic-nic attrezzata con

tavoli e panche, nonché uno spazio verde per il posizionamento di eventuali sdraio, ombrelloni, o semplicemente giochi per bambini.

La struttura è divenuta strategica per il turismo nel Comune di Radicofani, tanto da essere utilizzata di consueto da camperisti di passaggio o per piccoli e grandi raduni organizzati nella zona, come i rinomati appuntamenti "Plein Air Bandiera Arancione" e "Plein Air in Terre di Siena".

Ben segnalata e sempre aperta, l'area si trova a 400 metri dal centro storico. Radicofani si trova, inoltre, in una zona geograficamente strategica: a meno di venti km dalle province di Grosseto, di Viterbo e a poco più di venti da quelle di Perugia e Terni. Inoltre, a poca distanza dal Comune ci sono numerose sorgenti termali e di cura, come Bagni S.Filippo, Bagno Vignoni, San Casciano dei Bagni, Chianciano, e le cittadine d'arte di Pienza, Montepulciano e Montalcino.

### Torna la marchiatura "antifurto" delle biciclette

**A**nche quest'anno la Provincia di Torino offre la possibilità di far marciare la propria bicicletta al fine di scongiurare il furto, o almeno di aumentare la probabilità di individuare e recuperare la bicicletta dopo un eventuale furto. Venerdì 27 aprile, è già stato possibile registrare il proprio mezzo facendosi incidere un codice personale sul telaio. Appuntamenti successivi, sono in programma venerdì 25 maggio e venerdì 29 giugno.

L'operazione, svolta per conto della Provincia dall'Associazione Intorno, dura circa dieci minuti e prevede un rimborso spese di 5 Euro. Al proprietario del mezzo viene consegnata una tessera di identificazione che riporta il codice inciso sul telaio e i dati della bicicletta, che vengono automaticamente inseriti nell'apposito Registro Provinciale. Quest'anno il servizio si arricchisce di un nuovo strumento: è stata predisposta una

blacklist delle biciclette marchiate che siano state rubate, che è pubblicata sul portale della Provincia alla pagina [http://www.provincia.torino.gov.it/ambiente/mobilita\\_sostenibile/progetti/blacklist](http://www.provincia.torino.gov.it/ambiente/mobilita_sostenibile/progetti/blacklist)

L'elenco, che riporta la descrizione della bicicletta e il codice inciso sul telaio, ha la funzione di mettere in guardia un potenziale acquirente nel caso in cui la bici usata che sta per acquistare sia stata oggetto di furto. In ogni caso, quando si acquista un mezzo di seconda mano "marchiato" è bene farsi consegnare la tessera di identificazione con il codice.

"I cittadini ci chiedono provvedimenti per facilitare forme di mobilità più compatibili con l'ambiente. - spiega l'Assessore provinciale all'Ambiente, Roberto Ronco - L'uso della bici è una di queste e ci pare utile promuovere il mezzo a pedali anche con iniziative che mirino alla sua salvaguardia".

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](http://www.caravancentermodena.it)

Carthago Reisemobilbau GmbH  
88213 Ravensburg/Schmalegg  
Germania  
[www.carthago.com](http://www.carthago.com)

 carthago®

## Bocciato il Codice del Turismo

**P**rima reazioni negative da parte delle associazioni e federazioni del settore turistico sulla bocciatura di 19 articoli del Codice del Turismo da parte della Corte Costituzionale.

Duro il commento di Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, che nella bocciatura di alcuni articoli del Codice del Turismo da parte della Corte Costituzionale individua «la

prova più tangibile» di come in Italia regolamentare il settore «sia diventata una impresa quasi impossibile».

«La competenza esclusiva in materia turistica affidata alle Regioni dalla Carta Costituzionale – ha proseguito Bocca – è un principio al quale i giudici della Consulta non possono che attenersi, ma è anche un segnale che il mondo politico deve cogliere.

«Ogni qualvolta che lo Stato prova a

dotare il settore di regole univoche e, dunque, sicuramente più orientate alle esigenze del mercato – ha concluso Bernabò Bocca – una semplice opposizione delle Regioni cancella di diritto quanto proposto, facendo di fatto arretrare il nostro sistema, che di tutto ha bisogno tranne che di confusione».

[www.fiavet.it](http://www.fiavet.it) - [www.federalberghi.it](http://www.federalberghi.it)

## Dopo un pessimo inizio d'anno, l'agriturismo è previsto in crescita



**A**lla vigilia del ponte primaverile del 1° maggio da una analisi congiunta del Centro studi del Touring Club Italiano e Agriturismo.it risulta che, nonostante un inizio di anno negativo (-20% rispetto al 2011), la domanda di vacanze in agriturismo sul web è cresciuta, tornando agli stessi livelli dello scorso anno.

Dai dati risulta che il numero di aziende agrituristiche in Italia è raddoppiato passando da 9.718 del 1998 a 19.019 nel 2010 con un incremento del 90% (dato Istat). Gli agriturismi, rispetto alle strutture extralberghiere che compongono la variegata offerta del territorio italiano, pesano per il 14,3% del totale precedentemente solo dagli alloggi in affitto e dai bed&breakfast (rispettivamente il 61,2% e il 18,8% delle oltre 116mila strutture complementari totali).

Concentrando l'attenzione sui dati relativi alle presenze registrate nelle strutture agrituristiche nel 2010 risulta

che il 51% proviene dall'estero, dato ben al di sopra di quello medio nazionale, con una maggioranza di turisti provenienti dalla Germania (42,7% delle presenze) Olanda, Francia e Belgio. Il numero di italiani che scelgono gli agriturismi, invece, è stabile con una maggior concentrazione di turisti che scelgono questo tipo di offerta in Lombardia (20,8% delle presenze totali italiane), Lazio (13,4%) e Veneto (11,9%). È interessante segnalare che rispetto al 2000 il numero di presenze italiane negli agriturismi nel 2010 è passato da 1,9mln a 4,7mln.

“L'offerta delle aziende agrituristiche – afferma Massimiliano Vavassori – Direttore del Centro studi del Touring Club Italiano – non si limita all'alloggio in una casa contadina. Il turista, infatti, cerca anche offerte di ristorazione e altre attività, come ad esempio trekking, escursioni a cavallo e laboratori di cucina, per consentire un contatto più diretto con la natura e la cultura del

luogo. Per questo l'offerta deve rispondere, sempre più, alla domanda di elementi quali l'accoglienza familiare, un'esperienza a contatto con la natura e con la vita di campagna, una cucina sana e cibi provenienti da filiere corte e la conoscenza delle tradizioni del territorio.”

Novità di questa primavera è, inoltre, la diversa distribuzione delle ricerche di informazioni via web: oltre all'anticipo del picco di traffico relativo alla Pasqua, nel 2012 le ricerche crescono anche in corrispondenza della combinazione 25 aprile – 1 maggio, penalizzata dal calendario negli anni precedenti.

Un dato interessante si ricava dal numero medio di aziende che i turisti valutano prima di prenotare: in un anno è cresciuto del 7%. Sembra quindi che ci sia una maggiore attenzione nella scelta della destinazione per le proprie vacanze.

Secondo i dati di Agriturismo.it, la guida all'agriturismo di qualità in Italia, la crisi economica si fa sentire e incide sul turismo ma sull'agriturismo pesa in maniera minore. “L'agriturismo registra volumi di ricerca positivi, in linea con l'anno scorso – spiega Fabrizio Begossi – Product Manager di Agriturismo.it – Chi sceglie la vacanza in agriturismo, infatti predilige soggiorni brevi, distribuiti durante l'anno e resta in Italia. La crisi sta spingendo anche gli altri turisti italiani a scegliere proprio questo tipo di vacanza”. Gli imminenti ponti primaverili dunque sono l'occasione ideale per i turisti che amano andare in vacanza in agriturismo.

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



**La forma fisica è un "must"  
per gli italiani**



Fino al compimento dei 75 anni circa metà della popolazione si mantiene attiva. Come si fa a dire che una città è ciclabile? Semplice: basta chiederlo a chi pedala. I risultati di un'indagine presentata il 3 marzo scorso a Bologna da FIAB, Legambiente e Città in Bici

A cura della redazione

**G**li italiani tengono in grande considerazione le attività che consentono il mantenimento di una certa forma fisica. Lo fanno spesso arrangiandosi e praticando sport autogestiti, come lunghe camminate, nuoto (soprattutto nei periodi estivi), bicicletta, tennis, palestra, ecc. Il giro d'affari complessivo legato alle attività sportive, comprese quelle professionistiche, in Italia è stima-

to in 41 miliardi di euro (dati 2009), pari al 2,6% del Pil. La maggior parte della spesa per le attività sportive (oltre il 75%) è a carico delle famiglie e si manifesta in iscrizioni, biglietti degli eventi, acquisto di prodotti e servizi sportivi, turismo, attrezzature, ecc. Dal 2010 tale percentuale si starebbe però riducendo. Nel 2010 sono state oltre 19 milioni 234 mila le persone, di oltre 13 anni, che hanno dichiarato di praticare uno o più sport, di questi circa i due terzi segue le attività sportive con continuità e la

restante parte in modo saltuario (meno di 1 volta a settimana). Ultimamente, c'è stata un'inversione di tendenza rispetto agli anni precedenti: la quota dei sedentari si è ridotta di 2,3 punti percentuali, equivalenti a 1 milione 203 mila unità. Nello stesso tempo, è, di conseguenza, aumentato il numero di coloro i quali praticano sia attività sportive, che attività fisiche (2,4 punti percentuali, corrispondenti a 1 milione e 598 persone in più). Le persone che nel 2010, pur non prati-



cando uno sport, hanno svolto attività fisiche (ad esempio, passeggiate di almeno 2 km, nuoto, bicicletta o altro) sono state 16 milioni 436 mila. La maggior parte di quanti esercitano un'attività sportiva appartiene alla fascia di età dai 6 ai 17 anni. Tuttavia, fino al compimento dei 75 anni circa metà della popolazione si mantiene attiva. Sono in costante aumento anche le donne che svolgono attività sportiva con una certa regolarità. Nel 2010 sono state 71 ogni 100 uomini contro le 61 di cinque anni fa.



# TELECO

SISTEMA INTELLIGENTE  
**NOVITÀ**  
BREVETTATO

## FLATSAT ELEGANCE

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



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 È RICERCA E TECNOLOGIA

Clima Serie *Silent* con Pompa di Calore

Generatore GAS con motore 4 tempi YAMAHA



Telair  
AIR CONDITIONING

**TELECO**

**40**  
Anni

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

\* Le funzioni del telecomando sono universali con i prodotti TELECO.

## Attualità

- A livello territoriale si evidenziano differenti attitudini: nel Nord (26,6%) si pratica una maggiore attività sportiva rispetto alle regioni del Centro (24,5%) e del Sud (16,8%). L'elemento più evidente è la velocità di crescita rilevata nel Centro Italia, che passa dal 22% al 24,5%, nel 2010, recuperando +2,5 punti percentuali. L'area del Nord vede accorciarsi la distanza dal Centro pur avendo livelli di crescita prossimi alla media nazionale (dal 25,4% al 26,6% nell'ultimo anno). Sotto il profilo delle regioni, le maggior percentuali di pratica si rilevano nel Nord Est e in Valle d'Aosta.

### La bici: per molti una passione sconfinata

Tra le attività motorie più praticate, la bicicletta è senz'altro una delle preferite. I motivi sono almeno due: da un lato, la bici è uno strumento finalizzato anche all'attività sportiva, dall'altro lato la bici, è un supporto alle attività saluti-

stiche ed è un mezzo che consente, a patto che sia opportunamente supportato da provvedimenti amministrativi ad hoc, di decongestionare il traffico urbano e di ridurre l'inquinamento da esso provocato.

Nel sito della FIAB (Federazione Italiana Amici della Bicicletta) leggiamo che non in tutte le città è possibile usare la bici come strumento per il trasferimento di una persona da un punto all'altro di un insediamento urbano. Spesso si incontrano ostacoli naturali (ad esempio, frequenti salite e discese) che sconsigliano l'impiego della bici alle persone anziane, oppure sono le stesse condizioni del traffico e la mancanza di piste ciclabili a sconsigliarne l'impiego. Un criterio per orientare le scelte in materia di mobilità, è l'osservazione dei comportamenti prevalenti dei cittadini.

Come si fa a dire che una città è ciclabile? Semplice. Basta chiederlo a chi pedala. Se sono tanti a scegliere la bici per gli spostamenti quotidiani, vuol dire che quel centro urbano è a misura di

due ruote. Al contrario, se la bici non la usa quasi nessuno, vuol dire che – a parte i chilometri di ciclabili, il bike sharing, i ciclo posteggi e altro - l'amministrazione locale privilegia in prevalenza i mezzi a motore.

È questo l'originale filo conduttore di una nuova indagine nata dalla collaborazione tra Fiab, Legambiente e CittàinBici, presentata il 3 marzo scorso a Bologna da Antonio della Venezia, presidente di FIAB, Alberto Fiorillo, responsabile aree urbane di Legambiente, Gianni Stefanati, presidente di CittàinBici, alla presenza di Andrea Colombo, Ass. Mobilità della città di Bologna e di amministratori e tecnici delle città di Reggio Emilia, Ferrara, Lodi, Trento, Modena, Padova, Venezia, Bolzano e Pesaro-Urbino.

Dallo studio, realizzato incrociando i dati disponibili sulla mobilità ciclabile delle città italiane, emerge, infatti, l'indicatore del modal split (misura il numero degli spostamenti effettuati in città con i diversi mezzi di trasporto) che,





secondo le associazioni, è in grado di descrivere in modo più efficace la ciclabilità urbana. Questo, infatti, misura il numero degli spostamenti effettuati in città con i diversi mezzi di trasporto, raggruppando poi, quelli fatti a piedi, in bici e con il mezzo pubblico come 'sostenibili' e quelli in moto e auto come 'insostenibili'.

Se è vero, infatti, che a Parma ci sono molti più chilometri di piste (87,1) rispetto a Bolzano (72,4), nel capoluogo altoatesino i percorsi ciclabili sono meglio integrati, incontrano meno barriere e una migliore segnaletica, tanto da convincere molti più cittadini a montare in sella per spostarsi (29 con-

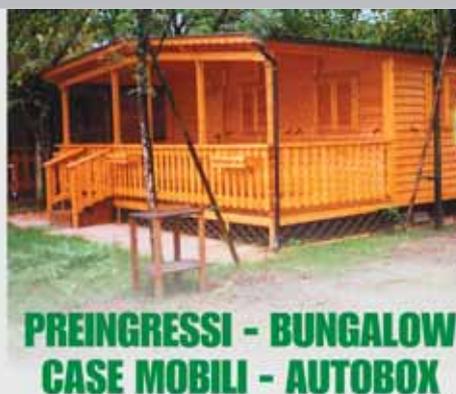
tro 19 della prima).

Per Fiab Legambiente e Citta in Bici, la città ottimale ha almeno un 15% di spostamenti in bici e allo stesso tempo una mobilità in auto e moto minore del 50%

Andando a guardare poi il totale degli spostamenti sostenibili (piedi+bici+TPL) rispetto a quelli insostenibili (auto+moto) troviamo, ad esempio, che nonostante i suoi 73,6 km di piste ciclabili, a Brescia solo 6 spostamenti su 100 si fanno in bicicletta e complessivamente solo 29 spostamenti sono sostenibili contro 71 insostenibili. A Pesaro, invece, che ha 61,3 km di piste ciclabili, ben 28 spostamenti su 100

vengono fatti in bici e complessivamente 46 spostamenti su 100 sono sostenibili.

Il modal split, insomma, descrive meglio la reale ciclabilità di una città perché considera fondamentale l'equilibrio e il grado d'integrazione tra le varie modalità di spostamento che si possono avere in un centro urbano. Un'alta percentuale di spostamenti in bici, va associata anche ad una alta percentuale di mobilità a piedi e con il trasporto pubblico in modo da contenere la mobilità a motore (Bolzano con il 34% e Mestre con il 45%, ad esempio, mantengono la mobilità insostenibile al di sotto del 50%). ▶



**PREINGRESSI - BUNGALOW  
CASE MOBILI - AUTOBOX**



**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](mailto: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**



Ecco allora che anche in città come Ferrara, Piacenza, Rimini, Prato, Parma e Reggio Emilia, che hanno buone e discrete percentuali di spostamenti in bici, la pedonalità e il TPL sono ancora deboli rispetto all'accoppiata auto e moto che rimane elevata, tra il 59 e il 65 %. Per Fiab, Legambiente e Città in Bici, la città ottimale ha almeno un

15% di spostamenti in bici e allo stesso tempo una mobilità in auto e moto minore del 50%.

Le associazioni concordano anche che misurare il modal split non è facile, ma molto utile per le amministrazioni a individuare azioni mirate: fatto in ambito comunale può, ad esempio indicare dove e come promuovere bici,

pedonalità e TPL, mentre in ambito di bacino può servire a promuovere il TPL verso il capoluogo.

Un'alta percentuale di spostamenti in bici, va associata anche ad una alta percentuale di mobilità a piedi e con il trasporto pubblico

L'intermodalità, insomma, è una chiave ideale per incentivare l'uso della bicicletta a scapito di un mezzo a motore ma, anche se il processo in alcune città italiane è avviato, la situazione generale è ancora al palo. Basti pensare, infatti, che tutta l'Italia dispone di 3.297,2 chilometri di piste ciclabili urbane, l'equivalente di sole 3 città europee (Stoccolma, Hannover e Helsinki) e che un terzo dei capoluoghi del Belpaese non ha affatto o ha solo piccolissimi spezzoni di percorsi ciclabili. E anche l'intermodalità è ancora un miraggio visto che solo 4 città su 104 prevedono una o più linee di trasporto pubblico locale dove è consentito caricare biciclette, in pochissime altre la cosa è possibile in casi eccezionali, mentre questo servizio è del tutto inesistente nelle restanti città.

Ancora più nel dettaglio l'esame delle migliori 30 città (cioè delle prime dieci tra le città grandi, tra le medie e tra le piccole, in base alla popolazione residente, sul totale dei capoluoghi di pro-

### E-book sulla sicurezza di chi va in bici

È stato presentato venerdì 24 febbraio a Palazzo Marino, sede del Comune di Milano, il manuale sulla sicurezza dei ciclisti alla cui realizzazione ha collaborato Ciclobby. Qui a seguire riportiamo il comunicato stampa pubblicato sul sito del Comune. L'e-book è scaricabile anche dal sito Ciclobby.

Più attenzione verso le biciclette significa anche più sanzioni agli automobilisti in sosta sulle piste ciclabili. Il risultato del lavoro di monitoraggio continuo fatto dal Comune di Milano negli ultimi sei mesi è un significativo incremento delle multe: + 613,3%. Nel periodo agosto 2011-gennaio 2012 l'operazione sicurezza per i ciclisti totalizza 2.682 multe alle auto in sosta sulle piste ciclabili della città. Negli stessi mesi ma un anno prima le multe erano state soltanto 376. Altrettanto significativo il confronto su tre anni nel solo mese di gennaio:

40 sanzioni nel 2010, 64 nel 2011, 543 nel 2012. Il messaggio di questa Amministrazione per gli automobilisti è chiaro: le piste ciclabili appartengono alle due ruote.

«Stiamo lavorando per restituire una Milano più vivibile anche ai ciclisti. Dopo Area C, che sta riducendo il traffico delle automobili a favore di pedoni, ciclisti e mezzi pubblici, ci occupiamo di piste e percorsi ciclabili, zone 30, investimenti su bike sharing e rastrelliere di nuova generazione. Ma è necessario che a queste azioni dell'Amministrazione si accompagni una generale maggiore attenzione per chi va in bicicletta: per questo vogliamo che le piste ciclabili siano rispettate da tutti», dichiara l'assessore alla Mobilità, Ambiente, Arredo urbano e Verde Pierfrancesco Maran, in occasione della presentazione dell'e-book 'Consigli per la sicurezza di chi va in bicicletta', in

programma oggi nel Cortile d'onore di Palazzo Marino eccezionalmente aperto alle biciclette.

«La sicurezza del ciclista non comporta solo diritti. È necessario lavorare anche sulla percezione di chi, talvolta, dimentica di essere seduto sulla sella di un mezzo potenzialmente pericoloso per sé e per gli altri. Da qui l'idea del manuale, per restituire alla bicicletta la dignità che merita in quanto veicolo», conclude Maran.

«Riassumerei quattro regole fondamentali per i ciclisti: farsi vedere, farsi sentire, conoscere e rispettare le norme, essere prudenti. Il manuale del Comune non vuole suscitare paura, ma creare attenzione e riaprire un dialogo virtuoso tra Amministrazione e ciclisti che si era interrotto ormai da troppo tempo», è il commento di Eugenio Galli, Presidente di Fiab.

Fiera del turismo plein air



# IL SALONE DEL CAMPER

CARAVAN ACCESSORI PERCORSI E METE

PARMA, 8 - 16 settembre 2012



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

## Si al doppio senso "limitato" alle biciclette nelle strade a senso unico

La Direzione Generale per la sicurezza stradale del Ministero Infrastrutture e Trasporti, accogliendo una proposta della FIAB, ha dato parere positivo alla circolazione in bicicletta nei due sensi di marcia nelle strade a senso unico. Tale soluzione tecnica può essere applicata "su strade larghe almeno 4,25 metri, in zone con limite di 30 km/h, nelle zone a traffico limitato e in assenza di traffico pesante". Praticamente, nella stragrande maggioranza dei centri urbani delle nostre città.

Il Presidente della FIAB, Antonio Dalla Venezia dichiara: «Siamo veramente soddisfatti e ringraziamo il Ministero per questa apertura verso la mobilità ciclistica. Ha finalmente prevalso il buon senso. E' evidente che la FIAB ha avuto ragione a battere sullo stesso chiodo. Da anni chiedevamo di consentire, nei centri urbani, il doppio senso di marcia nelle strade a senso unico. Alcuni Comuni virtuosi e coraggiosi, come Reggio Emilia,

hanno introdotto già questa soluzione che, di fatto, consente al ciclista di usufruire di tragitti più brevi, evitando di seguire i sensi unici pensati esclusivamente per le auto e che portano il ciclista a fare giri molto più lunghi. Praticamente, una maniera per scoraggiare l'uso della bicicletta».

Ma cosa è successo in concreto? Lo spiega Enrico Chiarini, ingegnere, uno dei responsabili dell'Area Tecnica della FIAB: «La mia tesi, che porto avanti da anni, è che in attesa di un aggiornamento normativo fosse possibile comunque fare un passo in avanti promuovendo la conversione di alcuni sensi unici a doppio senso limitato alle biciclette, concedendo una direzione a tutti i veicoli e due esclusivamente alle biciclette.

All'estero questa è una pratica molto diffusa. Basta girare nel resto d'Europa, per esempio, per vedere applicato sulla palina del segnale stradale delle strade ad un senso di marcia, un cartello integrativo con la

scritta "eccetto bici". In Italia alcuni comuni hanno già adottato tale soluzione sia su strade singole che su intere zone dei centri storici regolati come le "Zona 30". Ma si tratta di mosche bianche, casi isolati. Il Ministero, finalmente, dando parere favorevole alla nostra proposta, pur con prescrizioni compatibili con i contesti urbani, di fatto ha offerto alle amministrazioni locali un nuovo strumento a favore del traffico ciclistico. Ma non è tutto. L'applicazione di tale soluzione consentirà il completamento a basso costo della rete ciclabile urbana di molti comuni italiani e di fatto offrirà al ciclista interessanti alternative a strade fortemente trafficate».

Per tutti gli approfondimenti tecnici: <http://fiab-areatecnica.it/mobilita-ciclistica-urbana/sensi-unici/424-controsenso-in-bici-finalmente-prevale-il-buon-senso.html>



► vincia) che hanno la dotazione più ricca di interventi per la ciclomobilità ci dice che: sono ancora troppo poche le città dotate di un piano della ciclabilità (Biciplan); solo 15 su 30 città esaminate e 20 sul totale dei capoluoghi; i parcheggi di scambio con più di cento posti sono presenti solo in 17 delle 30 città; hanno un'estensione della rete ciclabile superiore a 100 chilometri solo 17 città su 30; solo il 50% dei capoluoghi di provincia dichiara di conoscere il numero dei cicloparcheggi che ha da offrire ai ciclisti e solo in 38 casi sul totale questi hanno più di cento posti.

## Alcune eccellenze

Tra le grandi città: i 15mila cicloparcheggi di Milano e la bicistazione di Padova da 900 posti sono esempi. Tra le città medie: Reggio Emilia con 56 chilometri di zone 30 (aree della rete stradale urbana dove il limite di velocità è di 30 chilometri orari) e 175 chilometri di rete ciclabile; la bicistazione di Parma da 3.400 posti; il 33% di modal split (misura il numero degli spostamenti effettuati in città con i diversi mezzi di trasporto) per le bici a Piacenza; il 27% di modal split per le auto di Bolzano a cui corrisponde meno del 29% per le bici; il 16% di modal split per il Tpl a Parma. Tra le città piccole: gli oltre 2.000 cicloparcheggi di Cremona; i 28 chilometri di zone 30 di Asti; il 28% di modal split per le bici a Biella; il 20% di modal split per le auto e lo stesso per il Tpl a Campobasso.

Fiab e Legambiente hanno già raccolto una grande mole di dati relativi a zone 20 e 30, pedibus, mobility manager scolastici, lunghezze delle strade a senso unico con eccezione per le bici, lunghezze delle corsie preferenziali TPL ove è consentito il transito delle biciclette, bike sharing e altro ancora.

I dati raccolti saranno ora puntualmente verificati sul campo per valutare non solo la consistenza numerica di servizi e infrastrutture (prima di tutto le ciclabili), ma anche la loro qualità a partire dalla continuità della rete, la presenza di segnaletica orizzontale e verticale, l'illuminazione, la pavimentazione, la larghezza e la direzione delle piste e se sono incrementate o promiscue con i pedoni.

Durante l'incontro di Bologna è stata lanciata ufficialmente la "Carta delle Città in Bici", un documento di impegni che i Comuni sottoscrivono per promuovere la ciclabilità nelle proprie città attraverso interventi diretti in primo luogo all'interno delle singole amministrazioni. Iniziativa che prende spunto da uno studio dell'European Cyclists' Federation secondo il quale solo investendo sulla bicicletta sarà possibile raggiungere gli obiettivi dell'UE previsti per il 2050 di riduzione del 60% delle emissioni nel settore dei trasporti. Un altro obiettivo di estrema importanza è quello della sicurezza, tema su cui ora c'è grandissima attenzione come dimostra anche la recente proposta di legge trasversale – primo firmatario il Sen. Francesco Ferrante – che punta proprio a rafforzare il quadro normativo e infrastrutturale per l'utenza su due ruote.

La giornata ha offerto l'occasione per presentare le buone pratiche sulla mobilità realizzate nelle città di Bologna, Reggio Emilia, Ferrara, Lodi, Trento, Modena, Padova, Venezia, Bolzano e Pesaro-Urbino. Per Milano è intervenuto l'assessore Pierfrancesco Maran. ■

# IL MIO CLIMA



## Dometic FreshJet 1100

Leggero e confortevole

Grazie al design compatto e un peso di soli 22 kg, Dometic FreshJet 1100 è il più piccolo condizionatore da camper sul mercato. Vantaggio: il basso spunto di accensione assicura un avviamento senza problemi, anche in campeggi con bassa protezione del circuito.

- Design compatto e peso contenuto: solo 22 kg
- Funzionamento silenzioso e a risparmio energetico
- Protezione circuito per campeggi: fusibile ritardato da 3A
- Utilizzo in marcia con apposito kit DC o gruppo elettrogeno

Scopri il nuovo portale!  
Clicca [www.my-caravanning.it](http://www.my-caravanning.it)

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

INSPIRED BY COMFORT

 Dometic

Pedalando tra i fichi d'India



# In bici sulle tracce dei film più famosi



**Turismo disintossicante con il quale è possibile vivere un'escursione giornaliera , un week end o più semplicemente una settimana fatta di lente passeggiate in bicicletta nel benessere della natura gustando le ricette ed i prodotti tradizionali delle antiche fattorie**

Di Antonella Fiorito

**A**nche in Italia è nato il Turismo in bicicletta. Il merito è di Gennaro De Concilio che ha creato i marchi "Veloce Bike Rentals" e "That's Amore Sustainable Tourism", la prima impresa italiana che fornisce a noleggio attrezzature sportive di alta gamma per il cicloturismo "fai da te" con consegna e ritiro presso gli hotel, aeroporti o stazioni ferroviarie, in oltre 500 città italiane ed in 24 città europee lungo le tratte cicloturistiche Eurovelo.

"Abbiamo creato una forma di turismo disintossicante con il quale è possibile vivere un'escursione giornaliera - spiega De Concilio - un week end o più semplicemente una settimana fatta di lente passeggiate in bicicletta nel benessere della natura gustando le ricette ed i prodotti tradizionali delle antiche fattorie. Abbiamo a portata di mano inestimabili territori inesplorati lontani dalla standardizzata offerta dell'industria turistica e dal barbaro caos delle grandi città, il nostro obiettivo è attribuirgli alto valore aggiunto e farlo percepire al cicloturista".

Il progetto è nato dalla passione per l'Italia e per la bicicletta e dal desiderio di far vivere ai turisti ed agli italiani una esperienza personale unica e irripetibile e di poter conoscere alcuni lati inesplorati del nostro "Bel Paese".

Gli itinerari interessano la Campania con la Costiera Amalfitana e la Baia Flegrea, il Veneto, la Lombardia, la Calabria con i suoi Borghi Antichi, le strade del vino e dell'olio, Toscana ed Emilia Romagna, la Tuscia, i laghi ed i fiumi tra i quali il Brenta con le sue antiche ville palladiane ed ora anche la Spagna e la Costa Azzurra lungo i tracciati "Eurovelo" e la Germania lungo la Via Claudia Augusta.

Con la primavera 2012 sono a disposizione nuovi itinerari, con i quali sarà possibile pedalare lungo le tracce dei film ambientati in Sicilia, personalizzabili sulla base del grado di preparazione dei cicloturisti.

La vacanza ha una durata di 7 giorni con arrivo all'aeroporto di Catania o Palermo e transfer presso un resort di turismo rurale nel territorio di Piano San Paolo dove è possibile scegliere tra serate jazz di alto profilo e di degustazione di vini locali.

Il programma delle escursioni in bicicletta comprende alcune suggestive destinazioni: Scoglitti lungo la costa sud della Sicilia con il museo archeologico ►



Cicloturisti a Vizzini



Escursione offroad nel bosco di Santo Pietro

► Kamarina con la possibilità di fare il bagno, di pranzare sulla spiaggia e di accogliere i pescatori scegliendo il pesce che si mangerà la sera al resort. Si potranno visitare i luoghi di Montalbano: l'abitazione sulla spiaggia, il castello di donna fugata, l'antica città

di Ragusa Ibla ed il Faro di Punta Secca. L'idea è quella di disintossicare il turista accompagnandolo a vivere con i ritmi di una volta, facendogli "gustare" il territorio, assaporare gli odori e - con la lentezza delle due ruote - sentire il rumore del vento ed il calore del sole e della

gente del luogo. Nel viaggio è possibile incontrare lungo la strada animali al pascolo e contadini, parlare con anziani pescatori ed artigiani, fare una pausa presso Fattorie ed Aziende Agricole.

Il programma prevede anche un'escursione trekking o in mtb offroad nella riserva naturalistica in San Pietro di Caltagirone, un enorme bosco caratterizzato da alberi di sughero secolari e abitato da maiali e cinghiali allo stato brado. I più coraggiosi potranno scalare l'Etna con biciclette in carbonio di ultima generazione, da Nicolosi fino a quota 3,342 metri con ristoro al rifugio e discesa sull'altro versante chiudendo la giornata con la degustazione della pasta di mandorle, ancora prodotta secondo tradizione, presso l'antica pasticceria Russo (dal 1880) a Santa Venerina.

Ritorno al cinema con cicloescursione a Vizzini, dove si potranno visitare i luoghi raccontati da Verga, nei quali sono state ambientate le sue opere e girati i più importanti successi cinematografici, tra i quali : "La Terra Trema" di Luchino Visconti (1948), "La Lupa" di A. Lattuada (1953), "Mastro Don Gesualdo", sceneggiato in 6 puntate per la TV con la regia di Giacomo Vaccari (1964), "L'Amante di

Gramigna" di Carlo Lizzani, "Cavalleria Rusticana" (1984) e "Storia di una Capinera" (1994) di Franco Zeffirelli, "La Lupa" di Gabriele Lavia (1996). Da non perdere il museo di Vizzini dedicato a Giovanni Verga dove si trova una galleria di fotografie scattate personalmente dallo scrittore verista, una collezione di attrezzature e materiali d'epoca per lo sviluppo delle stampe da lui acquistate dai fratelli Lumière a Parigi ed una sezione dedicata ai mestieri che hanno caratterizzato l'economia e la vita nei secoli scorsi di questa nobile terra.

Non può mancare a chiusura di questa ciclo-esperienza l'escursione in bicicletta a Caltagirone, cittadina caratterizzata dalla sue architetture, dalla scalinata decorata con la tipica ceramica e dall'arte presepiale.

Gli itinerari si possono personalizzare secondo il grado di preparazione fisica e dell'interesse del cicloturista verso altri luoghi cinematografici quali ad esempio "il castello degli schiavi" in Fiumefreddo di Sicilia, dove nel 1968 Pier Paolo Pasolini girò alcune parti de "L'orgia" mentre Francis Ford Coppola lo preferì per l'ambientazione di scene principali, come l'indimenticabile esplosione della macchina, dopo il matrimonio, de "Il Padrino".

Chi lo desidera potrà visitare altre regioni incontaminate. Sono in arrivo, infatti, viaggi itineranti quali la "Basilicata coast to coast" ispirato all'omonimo film e con particolare attenzione alla città di Matera nella quale sarà possibile conoscere i luoghi dove sono stati girati il "Vangelo secondo Matteo" nel 1964 di Pierpaolo Pasolini, il film "King David" interpretato da Richard Gere nel 1985 e "La Passione di Cristo" di Mel

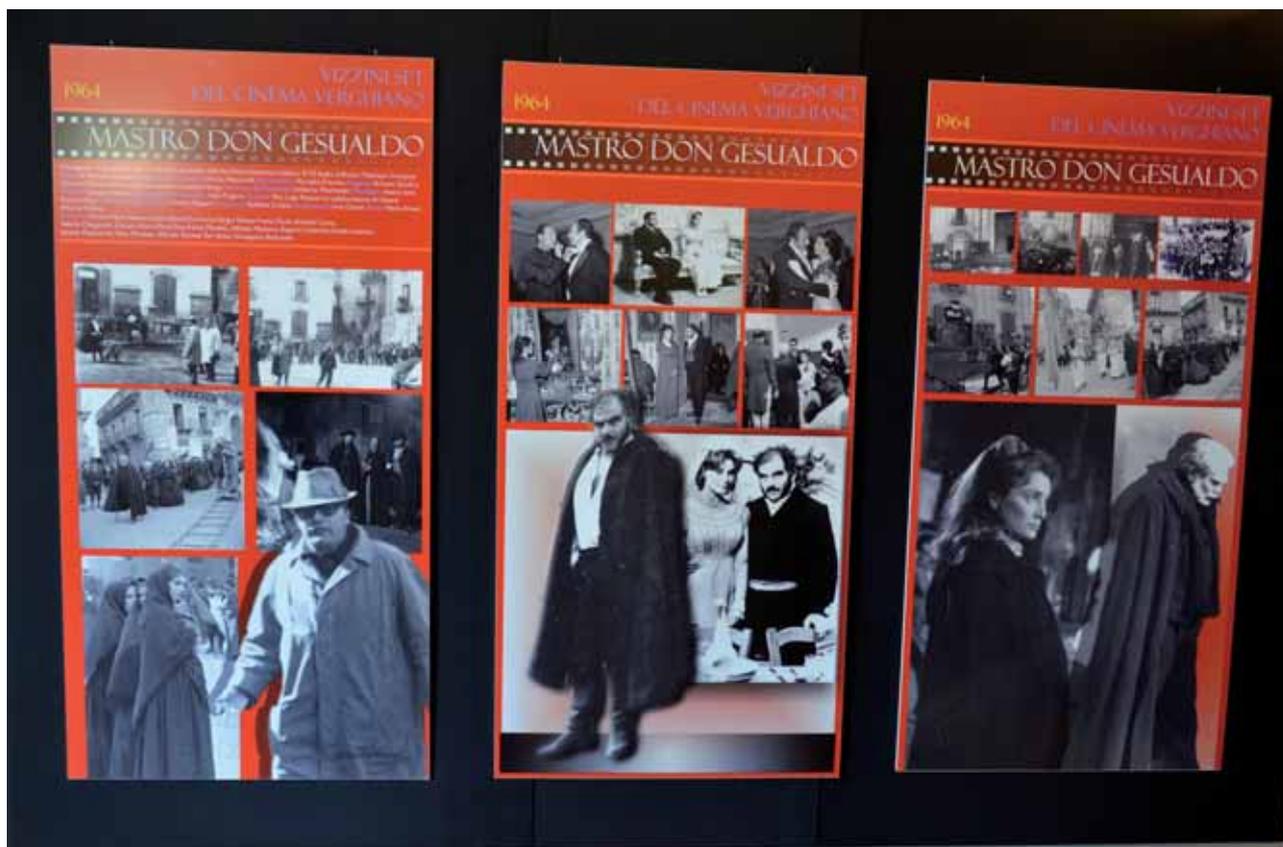
Gibson girato nel 2002 e tante altre produzioni che hanno visto la partecipazione di attori del calibro di Marcello Mastroianni in "Allonsanfàn", Sofia Loren in "C'era una volta"...

Informazioni su soluzioni personalizzate e preventivi gratuiti : [www.rentalbikeitaly.com](http://www.rentalbikeitaly.com)

[www.facebook.com/cyclingholidaysinitaly](https://www.facebook.com/cyclingholidaysinitaly) - [jerry@rentalbikeitaly.com](mailto:jerry@rentalbikeitaly.com)



Caltagirone, Scala maiolicata



Vizzini, Museo dedicato a Giovanni Verga

# Il Turismo Natura, una realtà che non conosce crisi

Il fatturato generato dai flussi turistici natura nel 2011 è in aumento, anche se di poco, rispetto al 2010 e ha superato i 10,7 miliardi di euro

di Tommaso Paolini - Docente di Economia del Turismo all'Università dell'Aquila e coordinatore scientifico dell'Osservatorio Ecotur sul Turismo Natura

**P**ure se negli ultimi anni il turismo come fenomeno generale non ha fatto registrare in Italia buone performance, anzi ultimamente si è avvitato in una vera e propria spirale di inerzia che lo sta portando verso una preoccupante fase di stasi senza che all'orizzonte si veda nessun tipo di reazione né tantomeno l'individuazione o la definizione di una strategia di breve, medio o lungo respiro capace di riportare questo fondamentale settore dell'economia italiana sulla strada virtuosa della crescita, dobbiamo dire che il turismo natura, quel turismo cioè la cui motivazione principale alla vacanza è rappresentata dal godimento e dall'osservazione della natura e della cultura tradizionale, anche se ha visto rallentare il suo trend di crescita, si è però mantenuto sempre in territorio positivo. Nel 2011 i flussi turistici natura sono ancora aumentati (fig. 1), pure se con un tasso di incremento marginale, arrivando a superare il muro di 99.100.000 presenze nelle strutture ricettive dei parchi nazionali e regionali e delle altre aree protette (fig. 2).

Tale risultato è la conseguenza di un incremento delle presenze straniere del 2% e di una diminuzione di quelle nazionali dell'1% che ha portato l'indice di internazionalizzazione, che misura il peso delle presenze straniere su ogni 100 presenze totali, a raggiungere la soglia del 37,5% (Fig. 3).

Pure il fatturato generato dai flussi turistici natura nel 2011 è in aumento, anche se di poco rispetto al 2010, e ha superato i 10,7 miliardi di euro (fig. 4). I parchi nazionali più richiesti ai Tour operator nazionali sono quelli storici: il PN d'Abruzzo e quello del Gran Paradiso, mentre tra i parchi regionali svetta senza confronti quello dell'Etna. Dai Tour operator stranieri i parchi più



richiesti sono quelli delle 5Terre e delle Dolomiti Bellunesi. Le fig 5 e 6, tratte dal 9° Rapporto sul Turismo Natura che è stato presentato il 14 aprile a Chieti durante la XXII edizione di Ecotur, li visualizzano in maniera immediata.

Quali sono le attività preferite dai turisti quando godono una vacanza natura? Innanzitutto le attività sportive: escursioni, trekking, animal watching, mountain bike, sci da fondo, bici da corsa, equitazione, arrampicata ecc., perché oggi in vacanza ci si muove per liberare la mente e tonificare il corpo al fine di riacquistare la forma psicofisica. Molto apprezzata è anche l'enogastronomia (fig. 7). Anche gli stranieri hanno più o meno le stesse esigenze dei turisti italiani.

Sempre sfogliando il 9° Rapporto sul Turismo Natura, il cui Comitato scientifico è composto dall'Università

dell'Aquila, dall'Istat, dall'Enit, dalla Regione Abruzzo e da InFiera srl, possiamo vedere che le strutture ricettive più richieste dai turisti quando godono una vacanza natura rimangono sempre quelle alberghiere, anche se da presso tallonate dai B&B e dagli agriturismi, tipologie ricettive che negli ultimi anni hanno messo a segno incrementi sensibili (fig. 8). Le strutture ricettive all'aria aperta fanno registrare un netto avanzamento forse perché la crisi porta consiglio inducendo i turisti a scelte più meditate.

Cosa ci aspetta nel 2012? E' molto difficile azzardare previsioni in presenza di un quadro politico, economico, finanziario e sociale alquanto incerto e mutevole. Una cosa è certa: il turismo natura riuscirà almeno a mantenere le posizioni già raggiunte, se non ancora a migliorarle. ■

Tabella 1

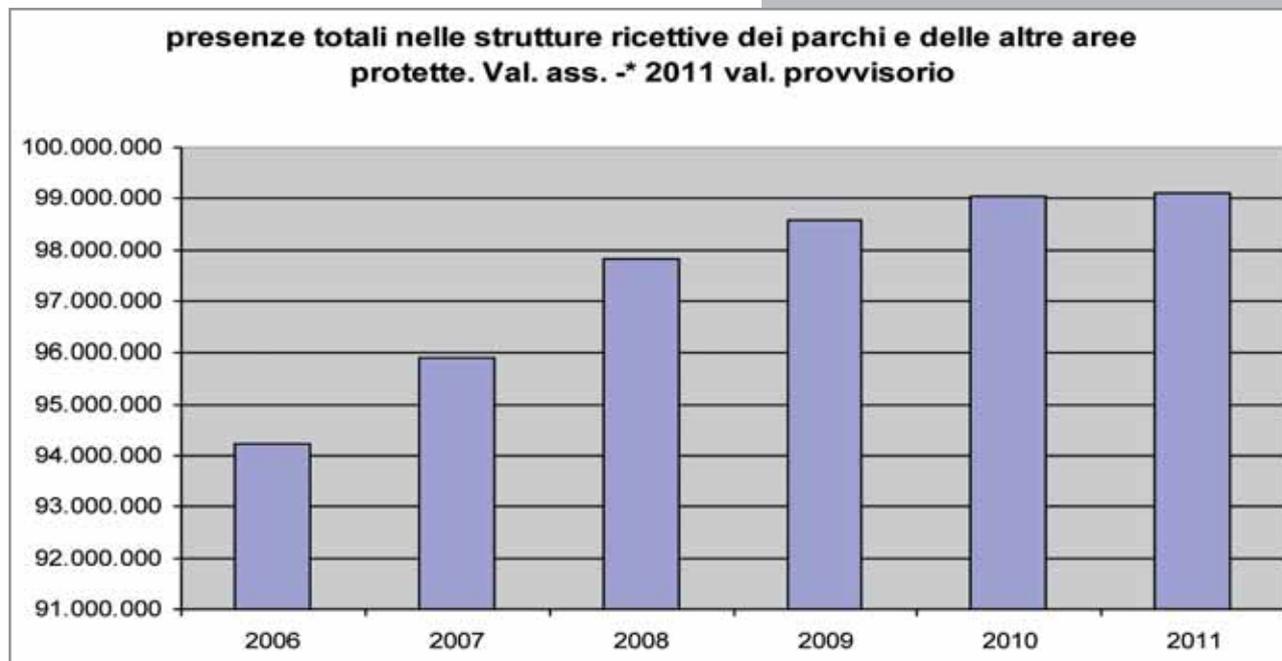


Tabella 2

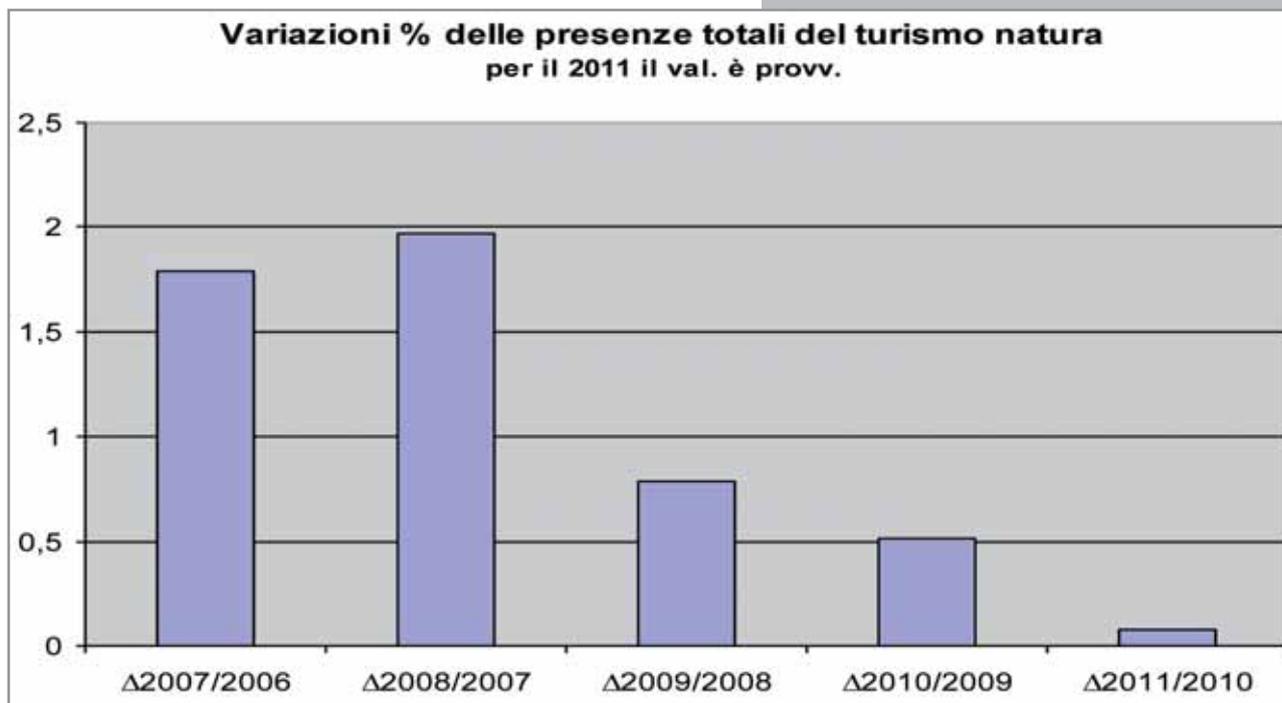


Tabella 3



Tabella 4

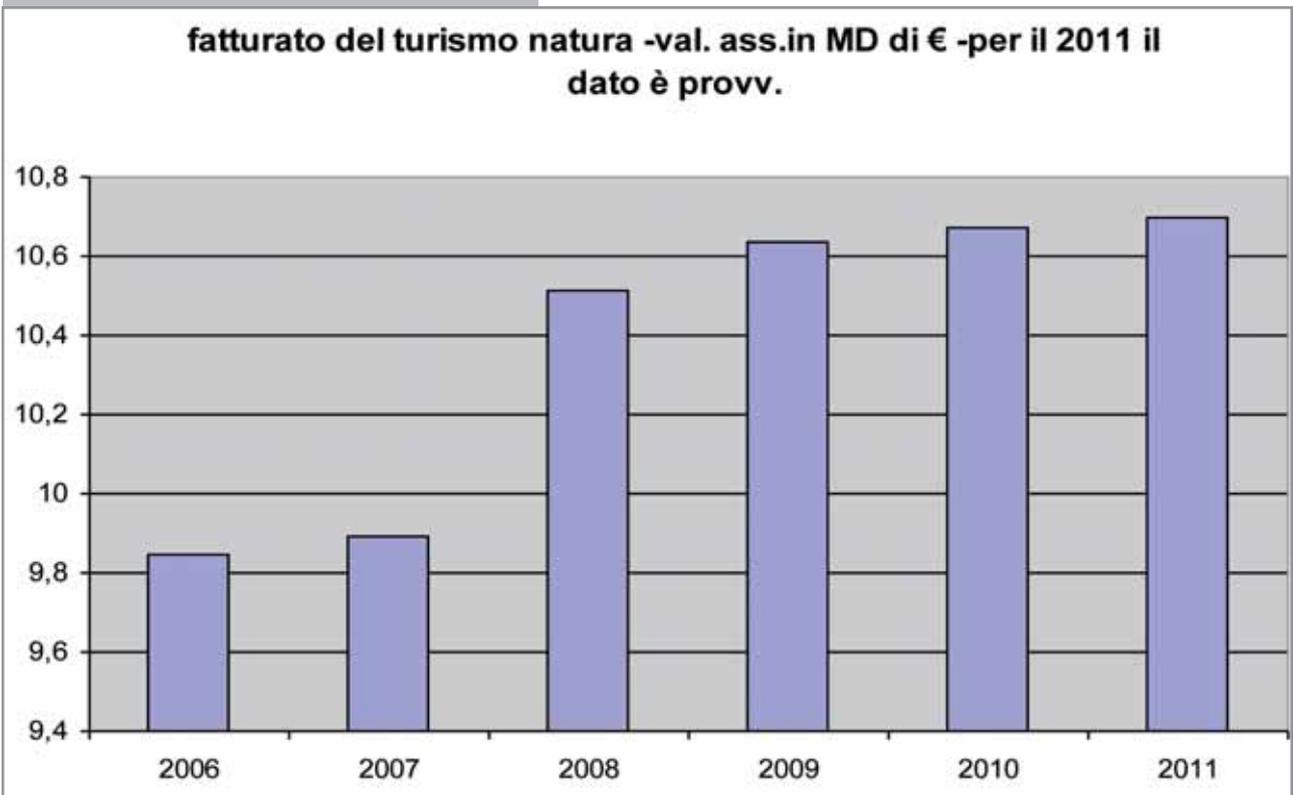


Tabella 5

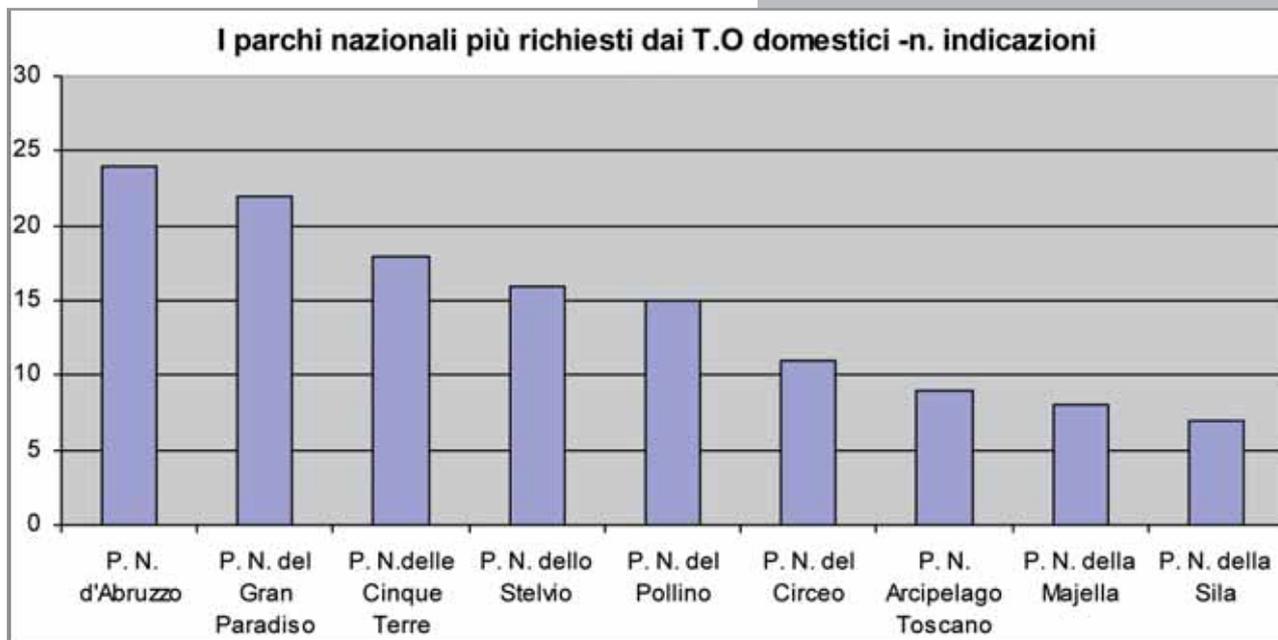


Tabella 6

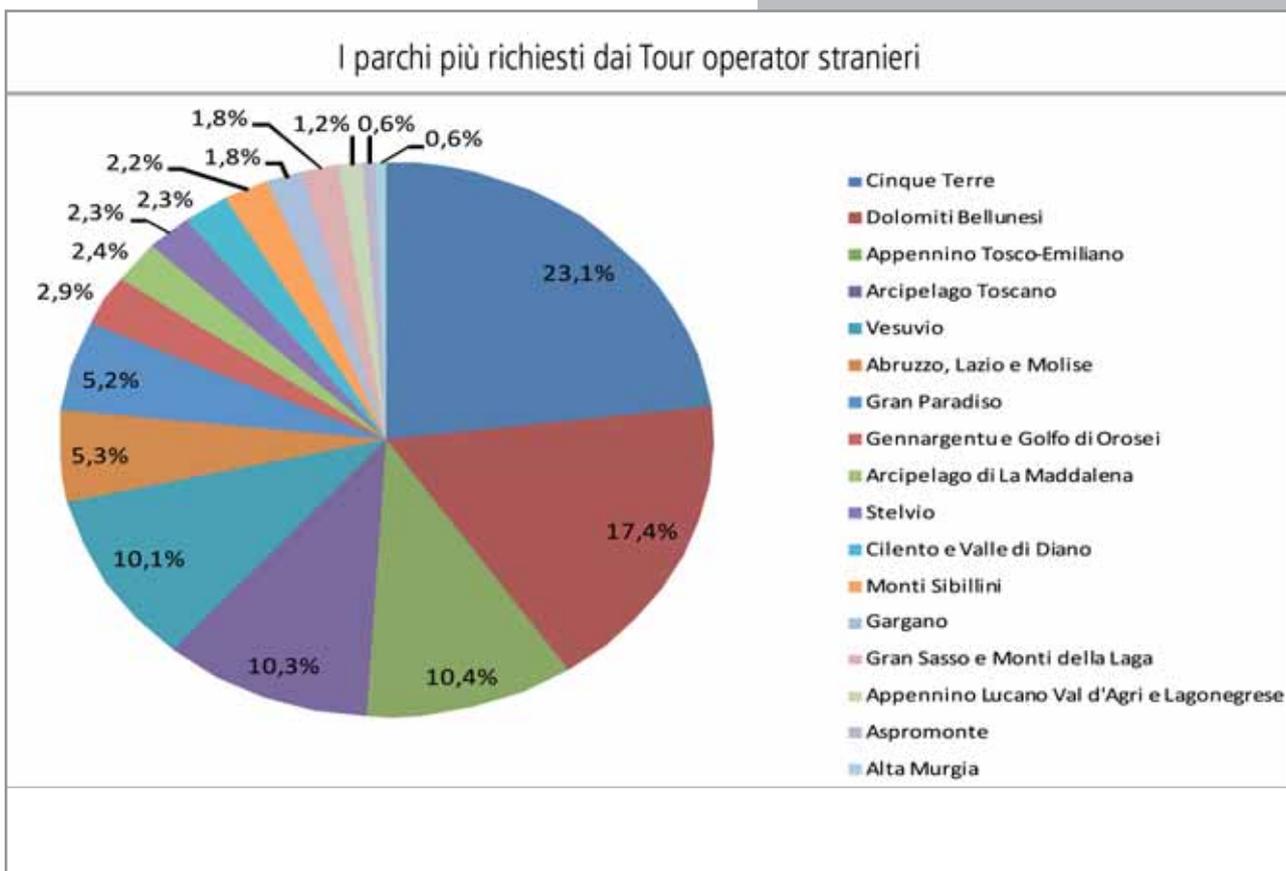


Tabella 7

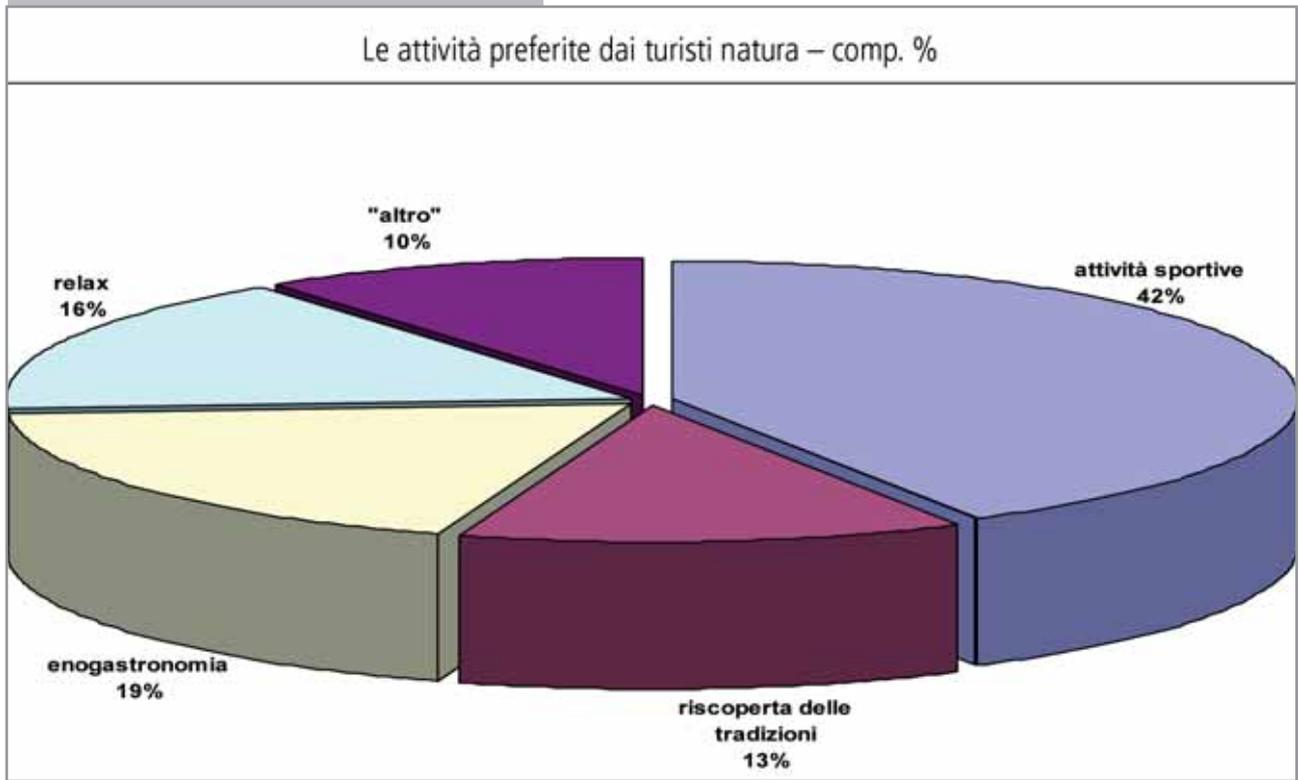
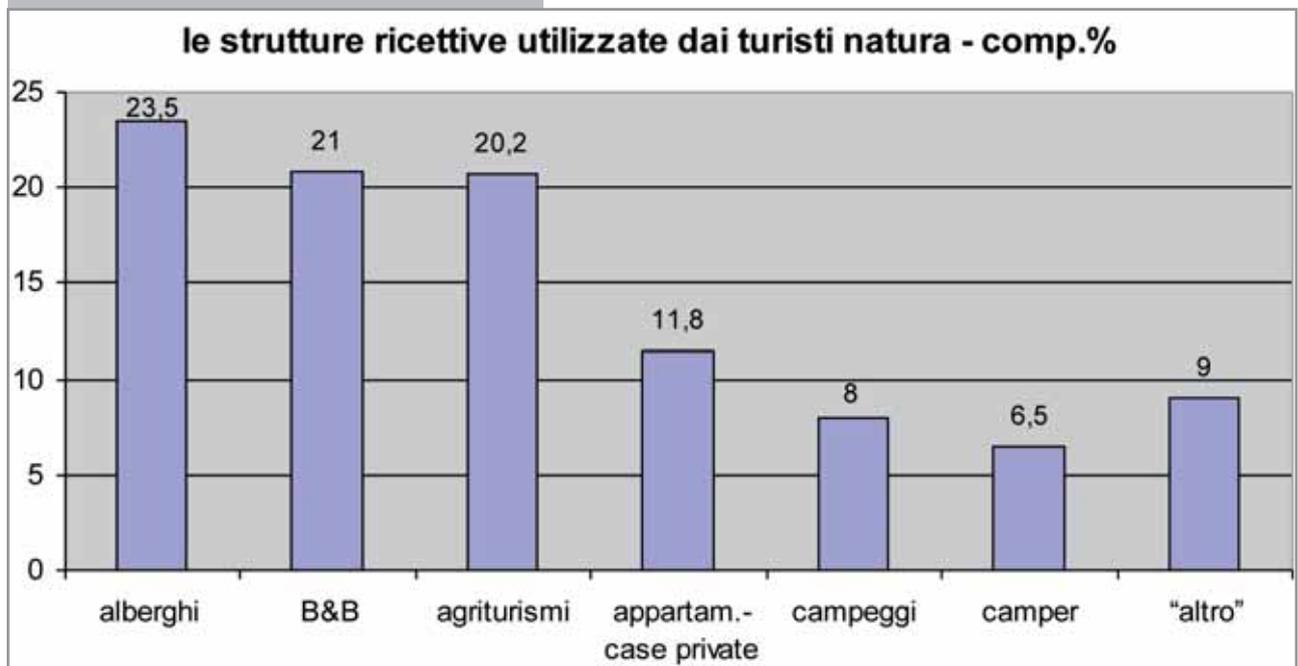


Tabella 8



Prima  
Eslusiva Tessera Fidelity  
Centro Servizi Ropa



# iROPA

DAL 1973 PARTNER ESCLUSIVO PER IL VOSTRO PLEIN AIR

## 4-5-6 Maggio 2012



LAIKA



NIESMANN  
+ BISCHOFF

## 21° Festival del Plein Air e 1° grande raduno camper

### PROGRAMMA

#### Venerdì 4

**Pomeriggio:** arrivo e sistemazione mezzi al parco EUropa (parco privato della ditta Ropa con laghetto e zona di carico e scarico) - iscrizione equipaggi e omaggio della ditta Ropa.

**Sera:** Gran Buffet di beneficenza a favore di FA.NE.P (Pediatría del S.Orsola) con la collaborazione della Vecchia Malga (Famiglia Chiari) - musica e ballo

#### Sabato 5

**Mattina:** trasferimento con "camper bus" alla vicina Ducati Moto - visita guidata della fabbrica (no per i bambini) e del museo - pranzo libero - relax nel parco e visita libera al centro esposizioni Ropa e al market

**Sera:** Cena con spettacolo musical/teatrale "IPromessi Sposi" presso il salone delle feste del Centro Servizi Ropa

#### Domenica 6

**Mattina:** colazione offerta dalla ditta Ropa - trasferimento in bus o metrò suburbano a Bologna - visita guidata al bellissimo centro storico - al rientro aperitivo offerto dalla Ditta Ropa - pranzo libero

**Pomeriggio:** incontro tecnico con responsabile Efoy Energy e con tecnici Fiat per nuovo Ducato euro 5 - a seguire interessante dimostrazione di preparazione della "Sfogliata alla Bolognese"

**COSTO TOTALE:** 55 euro a persona - bambini fino a 3 anni gratis - fino a 12 anni 25 euro

#### IL PACCHETTO COMPRENDE:

- 3 pernottamenti con omaggio all'arrivo
- 2 cene con musica e spettacolo musical/teatrale
- 1 colazione + aperitivo
- 2 visite guidate (Bologna storica + museo Ducati)
- Incontro tecnico con responsabili E-FOY e Fiat

Prenotazione obbligatoria via mail entro il 20 Aprile a:  
[centroservizi@ropa.it](mailto:centroservizi@ropa.it)



## Tecnoled: Passare all'illuminazione a led

**Sostituire l'illuminazione del proprio camper passando alla moderna tecnologia a led: un'operazione alla portata di chiunque. Analisi costi/benefici per la sostituzione integrale di tutta l'illuminazione su un camper del 2007 con prodotti Tecnoled. Risultato: due ore di lavoro, circa 220 euro di costo per 16 moduli Replace e 1 plafoniera Plexy e un risparmio energetico pari a circa 7 volte e mezzo rispetto alle tradizionali lampade alogene. Tra i vantaggi anche assenza di raggi UV, di calore irradiato e la maggiore durata nel tempo dei led**

I consumi elettrici a bordo di un veicolo ricreazionale sono da sempre un fattore critico, in quanto spesso il fabbisogno energetico raggiunge livelli tutt'altro che trascurabili. Le utenze sono numerose, basta soffermarsi su quelle fondamentali come l'impianto di riscaldamento o il boiler, la pompa dell'acqua o le luci. Senza contare quelle non propriamente indispensabili come i televisori e le antenne paraboliche, magari ad inseguimento del satellite da impiegarsi quando il veicolo è in movimento, utili comunque per rendere più confortevole la sosta e la vacanza. Chi è solito frequentare campeggi o aree attrezzate non si pone grossi problemi e sa di poter contare sull'energia fornita dalle apposite colonnine, ma chi invece ha fatto della sosta libera il proprio stile di vita allora deve necessariamente fare i conti con i consumi energetici e le misure più idonee per farvi fronte. Se si escludono le più elementari norme di utilizzo finalizzate a contenere e ottimizzare i consumi, peraltro di limitata efficacia, non esistono di fatto soluzioni in grado di garantire una significativa riduzione degli assorbimenti elettrici, ma almeno nel campo dell'illuminazione i vantaggi che si possono ottenere sono tangibili, pur con investimenti economici non troppo onerosi e con interventi che risultano alla portata di tutti.

### INTRODUZIONE AI SISTEMI DI ILLUMINAZIONE

È noto che sui veicoli più datati, ma spesso anche su alcuni di ultima generazione, le lampade utilizzate sono alogene, cioè con lo speciale bulbo in quarzo contenente un particolare gas che consente di innalzare la temperatura del filamento. Il pregio di queste lampade sta nella loro economicità, ma per contro presentano il difetto di riscaldare molto, di emettere una consistente quantità di raggi UV, e soprattutto, e questo è l'elemento più negativo per l'autonomia ricercata da ogni camperista, hanno dei consumi decisamente elevati. Viene incontro a queste problematiche la tecnologia a Led, acronimo di Light Emitting Diode, particolari semi-



conduttori (Diodi) in grado di emettere luce quando sono attraversati da corrente elettrica. Tra le principali caratteristiche delle lampade che utilizzano questo principio figura in primo piano il limitato consumo di corrente, ma non vanno dimenticate la bassa temperatura di esercizio, l'assenza di emissione di radiazioni UV e la lunghissima durata. L'aspetto negativo è rappresentato dai costi sicuramente più elevati delle normali lampade alogene, ma ampiamente giustificati dai vantaggi che sono in grado di garantire. Le lampade alogene più diffuse hanno potenze di 5, 10 e 20 Watt e a 12,7 Volt (valore di tensione scelto come riferimento) presentano un assorbimento di corrente di circa 0,39, 0,78 e 1,66 Ampère per ogni ora di utilizzo. Visto che il consumo di corrente (in Ampère) viene determinato dividendo il valore della potenza (in Watt) per quello della tensione di alimentazione (in Volt), si rende necessario a questo proposito un chiarimento in merito alla relazione che lega questi valori. Occorre pertanto ribadire che il dato della potenza è nominale, mentre quello del consumo (o assorbimento) dipende dalla tensione di alimentazione e cambia al suo variare: infatti, al diminuire della tensione di alimentazione, come succede a

qualunque batteria durante il normale utilizzo, l'assorbimento di corrente aumenta, mentre diminuisce con l'aumentare della tensione.

### LA LINEA REPLACE DI TECNOLED

Tecnoled, azienda leader nel settore dell'illuminazione a Led è tra quelle che più di ogni altra ha contribuito alla notevole diffusione di questa moderna tecnologia di illuminazione, ha un ricco catalogo di faretto e plafoniere, nonché di moduli a Led adatti ad essere impiegati in sostituzione delle normali lampade alogene. Oggi i Led utilizzati sono sostanzialmente di quattro tipi: si parte dai diffusissimi Super Bright, capaci di garantire un bianco neutro con un fascio luminoso non troppo concentrato; quindi si trovano gli SMD, disponibili in vari formati e caratterizzati da dimensioni molto compatte. Salendo di livello si incontrano i Power Leds, modelli che hanno superato le prestazioni della lampade a filamento, con angoli di diffusione che raggiungono i 110°. Sono in grado di sostituire a pieno titolo le lampade alogene e fluorescenti e offrono elevati valori di efficienza e la più alta affidabilità. Al top di questa tecnica di illuminazione si posizionano gli

Ultra Power Leds, in grado di sostituire lampade alogene con potenze fino a 300 Watt.

## UN FAI DA TE ALLA PORTATA DI TUTTI

A dimostrazione della semplicità di un intervento mirato alla sostituzione delle normali lampade alogene con quelle più moderne che fanno ricorso alla tecnologia a Led, praticamente alla portata di ogni bricoleur, si è provveduto ad installare nei moduli "replace" della Tecnoled in luogo di tutte le lampade alogene presenti su un Laika Ecovip 2 del 2007. Inoltre, è stata sostituita una plafoniera esistente e ne sono state installate altre due in aggiunta.

La lampada alogena da 20 Watt del faretto presente all'ingresso è stata sostituita da un modulo G4 33.2XPWW (2 Watt) del costo di 15,60 Euro, portando così il consumo di corrente da 1,66 Ampère a 0,16 Ampère. Le lampade da 5 Watt dei quattro faretti della mansarda sono state sostituite da altrettanti moduli SMD 3528 a 12 Led del costo di 7,80 Euro ciascuno. Il consumo di corrente è così passato da circa 1,56 Ampère (20 Watt) complessivi a circa 0,28 Ampère (3,6 Watt): meno di un 1/5.

Le quattro lampade da 10 Watt dei faretti delle due dinette (40 Watt complessivi per un assorbimento totale di 3,12 Ampère) sono state sostituite con i moduli G4 33.1XPWW (1,2 Watt - 0,1 Ampère ciascuno) del costo di 11,40 Euro ognuno, abbassando la potenza a 4,8 Watt e il consumo a soli 0,4 Ampère. Gli stessi moduli sono stati impiegati anche per sostituire le tre lampade dei faretti della cucina (30 Watt con un consumo totale di 2,34 Ampère), consentendo di ottenere un assorbimento di corrente di soli 0,3 Ampère con una potenza impiegata di 3,6 Watt.

Le due lampade da 20 Watt dei faretti presenti sulla specchiera della toilette sono state sostituite con altrettanti moduli G4 63.2XPNW (2 Watt - 0,16 Ampère ciascuno) del costo di 15,60 Euro ognuno. In questo caso il consumo di corrente è passato da 2,32 Ampère a 0,32 Ampère.

Nel faretto della doccia, che in origine montava una lampada da 10 watt, è stato installato un modulo G4 63.1XPNW (1,2 watt) del costo di 11,40 Euro, riducendo il consumo da 0,78 a 0,1 Ampère.

La vecchia plafoniera alla destra del maxi-oblò è stata sostituita con una nuova plafoniera ovale PLX ELS-I 340 3WW (51,00 Euro) che ha una potenza

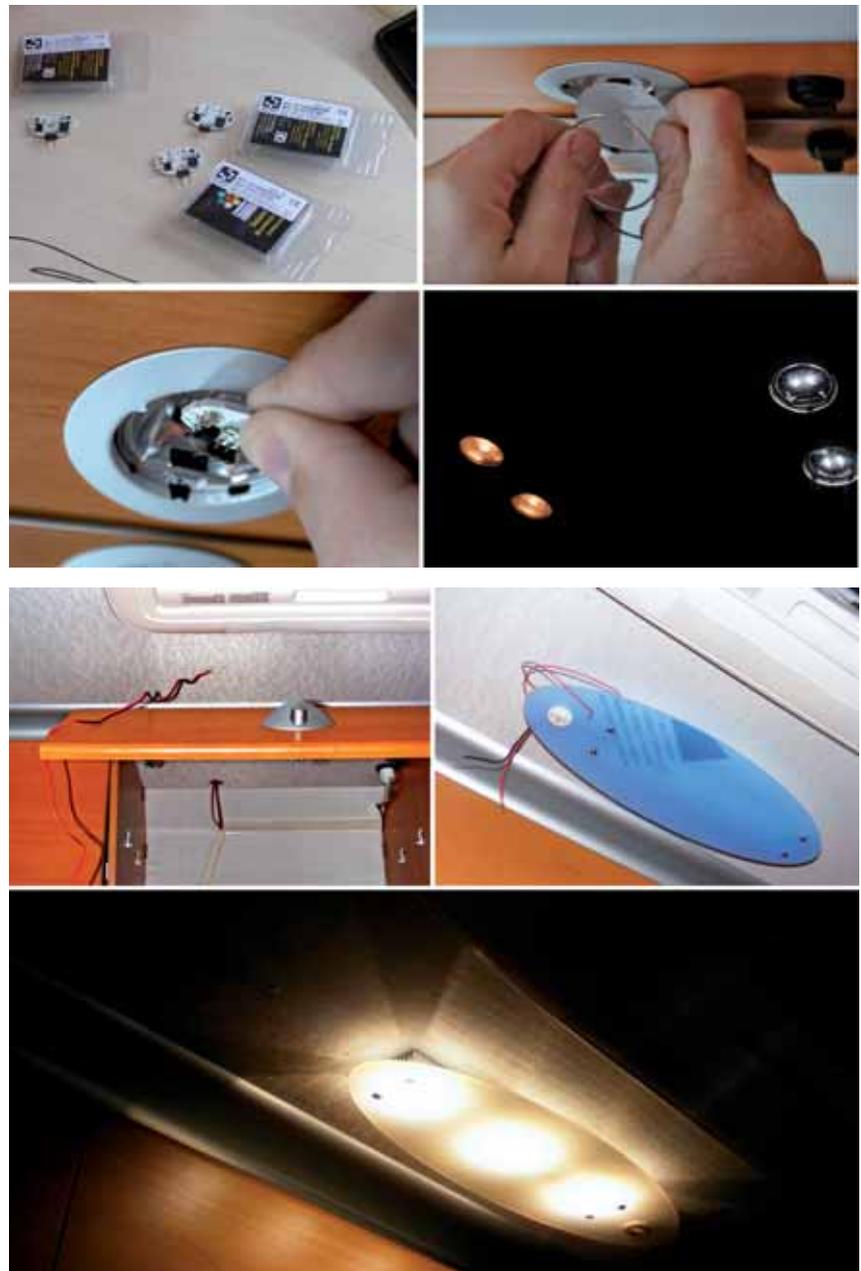
di 4,9 Watt e un consumo di corrente pari a 0,39 Ampère. Al fine di accrescere la luminosità sul living è stata aggiunta una seconda plafoniera dello stesso tipo sul lato opposto dell'oblò. Per questa installazione si è resa necessaria la posa di cavi attraverso una canalina esistente nel tetto fino alla vicina presa di corrente per la TV.

Infine, nelle immediate vicinanze dell'oblò posteriore, anche in questo caso previa la posa di cavi in una canalina preesistente, è stata installata una plafoniera rettangolare PLX RTG-I 340 3WW (anch'essa da 4,9 Watt con assorbimento di 0,39 Ampère) del costo di 52,80 Euro.

A conti fatti il risparmio di corrente è notevole e non tenendo conto delle

nuove plafoniere, ma solo delle lampade sostituite dai moduli "replace" della Tecnoled, il consumo complessivo di corrente (con tutte le lampade accese) si riduce da 11,78 a 1,56 Ampère. Il che corrisponde a consumare circa 7,5 volte meno rispetto alle tradizionali lampade alogene. Da non trascurare, infine, l'assenza di raggi UV e di calore irradiato, ma anche la maggiore durata nel tempo.

Il costo totale dell'intervento, per il quale occorre preventivare circa due ore di lavoro, dipendenti anche dalla manualità di chi lo esegue, supera di poco i 300 Euro, un valore che all'apparenza può sembrare elevato, ma che in realtà risulta ampiamente giustificato dai grandi vantaggi ottenuti.



## Rimor: Limited Edition 2012

**L**a primavera porta aria di novità e sicuramente anche il desiderio di partire, muoversi, dimenticare per qualche giorno la routine quotidiana, ma a quale costo? Rimor propone il Limited Edition il mezzo giusto per anche per chi si avvicina la prima volta al mondo del "Abitar Viaggiando".

Proposto in un'unica pianta, vuol essere il punto di riferimento anche per il neofita che con un investimento minimo può disporre di un mezzo completo di tutto facile da gestire e guidare.

### Caratteristiche generali

4 Posti omologati

5 posti letto

Frigo grande 145 litri

Illuminazione a LED

Climatizzatore in cabina

Sedute imbottite "Relaconfort"

Letto basculante elettrico

Bagno con doccia separata

Garage

Portapacchi con scaletta

Prezzo al pubblico a partire da 34.990,00 iva comp. f.f



## Dometic FreshLight: il condizionatore a tetto con oblò integrato

**Efficace sistema a pompa di calore per raffreddare e riscaldare. Con ventilazione attiva e oscurante completo o parziale**

**D**ometic FreshLight integra l'oblò nell'unità di refrigerazione. Il risultato: temperatura gradevole e luce più naturale all'interno del veicolo. Un sistema brevettato di diffusione, regolabile con ventilazione a 4 velocità o automatica, convoglia l'aria fresca e deumidificata nella direzione desiderata senza polvere e sporco. In modalità "ventilazione attiva" l'aria viziata viene aspirata energicamente ed espulsa dal veicolo, per un ricircolo aria assicurato. Le due luci a LED integrate nelle fasce laterali dell'aeratore interno sono regolabili in intensità, garantendo un'illuminazione piacevole e attenuata. La funzione di riscaldamento addizionale è un'opzione extra per le serate più fresche e le mezze stagioni. Funzionamento durante la marcia con apposito kit DC a 12 volt. Per veicoli fino a 7 metri di lunghezza. Telecomando in dotazione.

### Dati tecnici

Tensione: 230 volt AC / 50 Hz  
Capacità di raffreddamento: 2200 watt - 7500 Btu/h  
Capacità di riscaldamento: 2700\* watt  
Potenza assorbita: 950 watt (1200 watt con pompa di calore)  
Dimensioni esterne (LxAxP): 758x210x1105 mm  
Dimensioni interne (LxAxP):



550x53x880 mm  
Dimensioni oblò (LxP): 400x700 mm  
Funzionamento durante la marcia con apposito kit DC o gruppo elettrogeno

### Novità 2012: Dometic FreshLight FL 1600

Pur mantenendo inalterate tutte le caratteristiche del collaudato FreshLight FL 2200, il modello FL 1600 si contraddistingue per il compressore di taglia inferiore - adatto anche per l'utilizzo in campeggio. Per veicoli fino a 6 metri di lunghezza.

### Dati tecnici

Capacità di raffreddamento: 1550 watt - 5300 Btu/h  
Capacità di riscaldamento: 2050\* watt  
Potenza assorbita: 620 watt (800 watt con pompa di calore)  
\* Capacità di riscaldamento max = pompa di calore

Info: Dometic Italy S.p.A.  
Via dei Mercanti 6 - 47122 Forlì (FC)  
Tel 0543 754901 - Fax 0543 754982  
info@dometic.it - www.my-caravanning.it e www.dometic.it

## Camper Land 3000: inaugurazione della nuova sede a Brescia

**I** giorni **19 e 20 maggio** dalle ore 9,00 alle 19,00 si terrà l'inaugurazione della nuova sede di CAMPER LAND 3000 che apre la vasta esposizione in Via Serenissima, 28 a Brescia con la presenza dei nuovi modelli di camper 4x4 bimobil di cui Camper Land 3000 è l'unico concessionario per l'Italia. L'esposizione sarà arricchita inoltre dai

camper della prestigiosa società Benimar e dalla new entry Blucamp: da aprile 2012 Camper Land 3000 è infatti diventato centro noleggio Blurent. Immane sul piazzale i rimorchi Umbra Rimorchi e Turatello, prodotti italiani a garanzia di elevata qualità. Un happy break accompagnerà l'evento.



## Grosso Vacanze contro la crisi

**C**rescono i progetti di ampio respiro e volti alla salvaguardia del futuro e alla tutela dei più deboli da parte della Grosso Vacanze, l'affermato gruppo commerciale leader in Italia, operante nel settore del caravaning da ben quarant'anni. Infatti la società, oltre ad essere un punto di riferimento nel settore e ad avere una vastissima esposizione di camper e caravan - nuovi e usati - sempre disponibili, visionabili e in pronta consegna, guarda più in là, non fermandosi ai puri aspetti commerciali.

Dopo il progetto etico "Acqua è Vita" intrapreso in collaborazione con Blurent e LVIA, in Grosso Vacanze arriva il fotovoltaico. Da sempre sensibile alle tematiche legate al plein air, la Grosso Vacanze annuncia il suo nuovo e concreto investimento in linea con una filosofia di crescita eco-compatibile basata sul rispetto dell'ambiente e

volta a ridurre l'emissione di anidride carbonica grazie all'installazione a Genola di un impianto da 100 kW, già attivo, che favorisce un notevole risparmio energetico e ridurrà le emissioni di CO2 di oltre 60 tonnellate all'anno circa!

Anche il negozio si amplia e si arricchisce di un nuovo settore dedicato al mercatino degli introvabili dove potrete trovare tanti pezzi di ricambio anche per gli autocaravan e caravan meno recenti. L'Azienda è inoltre lieta di presentare agli appassionati il nuovo reparto di ultima generazione dove sono esposte tutte le novità più attuali e all'avanguardia! Da non perdere poi la zona campeggio e giardino, pronta ad accogliere la bella stagione con una sezione ampliata e rinnovata! In più potrete sempre trovare l'angolo dell'outlet con un grande assortimento di articoli continuamente rinnovato.



Contro la crisi Grosso Vacanze rilancia e aumenta gli investimenti per rafforzare i valori che stanno alla base del suo successo: l'etica, la soddisfazione della clientela e il rispetto della natura! Per saperne di più e scoprire tutte le promozioni visita il sito [www.grossovacanze.com](http://www.grossovacanze.com)

## Reddot Award per il Truma Aventa eco



**I**l nuovo condizionatore da tetto della Truma, Aventa eco, non solo è funzionale ed efficiente ma apre nuovi orizzonti anche per quanto riguarda il design. La prova lampante: l'Aventa eco è stato premiato nel marzo 2012 con il Reddot Design Award per il design del prodotto. Il riconoscimento internazionale pre-

mia il grado di innovazione, la funzionalità, la compatibilità ecologica e il design del prodotto. L'impianto condizionatore a tetto della Truma, oltre che per la sua forma armoniosa convince anche per la grande efficienza. A una potenza di raffreddamento di 1.700 watt consuma solo 2,8 A di corrente. Per il concorso sono stati presentati

complessivamente 4.515 prodotti di 58 Paesi. "Siamo molto lieti di aver ricevuto questo premio. Dimostra che siamo riusciti ad abbinare un design elegante a un'alta funzionalità", dice Mathias Venschott, responsabile del centro di produzione climatizzazione. [www.truma.com](http://www.truma.com)



# VOGLIA DI CAMPEGGIO

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

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

## Gratis la rivista per campeggiatori e camperisti!

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

IL SUD DELL'AUSTRIA



[WWW.CARINZIA.AT](http://WWW.CARINZIA.AT)

Provence Verte Cotignac



## **Provence Verte: mille sorgenti d'acqua e paesini arroccati**



**Fontane, giardini, boschi, stradine color ocra, una grandiosa basilica e paesi appoggiati alla falesia: una Provenza inedita nell'entroterra, a breve distanza da famose città d'arte**

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

**F**inestre color lavanda e cespugli di rosmarino, cascate di glicini, ulivi e iris gialli. E' la Provenza che tutti riconosciamo, anche nei dipinti di artisti famosi.

Ma c'è una Provenza meno nota, più nascosta e tutta da scoprire. E' la Provence Verte, che a questo scoppio di colori e profumi aggiunge colline boscosse, mille sorgenti d'acqua, paesini arroccati ai piedi della falesia, abbazie imponenti.

Situata nel cuore del Var, il dipartimento che si estende dal Golfo di Saint-Tropez al massiccio dei Maures, dal promontorio dell'Estérel ai Pays de Fayence e alle Gole del Verdon, la Provence Verte è il territorio ideale per fare sosta e partire per escursioni ogni giorno diverse.

Tra il Verdon, la Sainte Baume e la Sainte Victoire si presenta come un'oasi soleggiata di freschezza e calma, con i suoi 39 comuni, le sue foreste profumate, le valli e le sorgenti che cantano, una natura intatta che ha dato alla Provence Verte il suo caratteristico colore.

I suoi centri sono per lo più sconosciuti al turista italiano: Brignoles, Cotignac, Barjols, Mazaugues, piccoli centri che contano al massimo 15/18.000 abitanti. Ma sono vicinissimi a grandi città ben collegate con l'Italia come Marsiglia, Tolone, Aix en Provence, Cannes, Monaco.

Poco più di un'ora di volo, con il recente lancio della tariffa speciale Air France, unisce Malpensa all'aeroporto di Marsiglia e treni veloci corrono lungo la costa frequentemente.

Tuttavia è meglio sapere che qui il mezzo di trasporto ideale è la macchina privata, che permette di scorrazzare in libertà su e giù per le colline, fermandosi spesso a fare foto, curiosare nelle botteghe artigiane, assaggiare una specialità e un bicchiere di vino.

Prima regola: non avere fretta. Seconda regola: essere curiosi di tutte le attrattive di questa terra.

Che è famosa per l'"arte di vivere": dolce, riposante, tranquilla.

Per alloggiare molte sono le soluzioni a portata di mano: dall'hotel economico, soprattutto durante il fine settimana, come la catena Ibis, alle case in affitto, alle chambre d'hotes. E' questa forse la soluzione più attraente e pittoresca che immerge decisamente nell'atmosfera tipica delle case provenzali. Alcune di loro aprono le sale da pranzo (table d'hotes) per fare gustare la gastronomia provenzale. Con particolare attenzione ►



Provence Vertec, campi



Provence Verte - Brignoles, Palazzo Conti

alla tavola e alle stoviglie decorate.

Si affitta una camera in una casa privata abitata dalla famiglia, con la prima colazione servita in soggiorno o nella grande cucina insieme con gli altri ospiti e i familiari. Sono spesso case di campagna circondate da giardini di fiori e di erbe aromatiche come Le Mas des Tours di Cotignac, oppure case storiche dei piccoli paesi come La Licorne, in cui scale e scalette interne portano a terrazzini assolati e verande affacciate sul campanile. Le camere sono arredate con grandissimo gusto, rispettando sempre il cliché provenzale rustico: colori pastello, coperte a fiorellini, mattonelle piccole decorate a mano, mille particolari deliziosi, dai fiori secchi, ai cappellini vintage, dagli asciugamani cifrati ai saponcini alla lavanda, dai merletti della nonna ai cestini di paglia. Anche rimanendo solo due notti si può assaporare completamente l'atmosfera autentica del borgo provenzale. La prima colazione è adeguata all'atmosfera: immancabile la baguette con burro di campagna e marmellate fatte in casa, formaggi di capra, yogurt e frutta biologica.

La giornata si svolge piacevolmente passeggiando nei piccoli centri storici e girovagando per le colline. La Provence Verte, prima zona della regione francese PACA, che ha ottenuto l'etichetta "Paese d'arte e storia" dal Ministero della Cultura, offre numerosi itinerari. Il suo territorio è stato terra ancestrale dei signori della Provenza, la sua storia è scritta nelle mura monumentali dei castelli, delle abbazie, dei Palazzi dei



Provence Verte - Saint Maximin Basilica

cavalieri Templari.

Cotignac è un village de caractère, esempio perfetto di un paesino di atmosfera e stile provenzale. Ai piedi di una maestosa roccia di tufo di 80 metri di altezza, è circondato da uno scenario naturale unico. Tra le rocce si trovano alcune abitazioni troglodite, case che hanno mantenuto parte dell'abitazione scavata nella roccia. Con un microclima eccezionale, al riparo dai venti provenzali, il paese mostra il panorama collinare immerso in una natura rigogliosa.

Il vecchio quartiere, costruito ai piedi delle rocce, offre ai visitatori un susseguirsi di case del XVI e XVII secolo: facciate, vicoli, ornamenti di pietra o di ferro che sono la testimonianza del passato. Tra ristoranti caratteristici e brasserie, atelier di artisti e negozi artigianali, zampillano numerose fontane e lavatoi che, con la loro acqua limpida, danno un'idea di freschezza.

Da non perdere il Santuario di Notre Dame de Grâce, del 1519, a cui si recò in pellegrinaggio Anna d'Austria, madre di Luigi XIV, per ringraziare la Vergine di aver adempiuto al suo desiderio di maternità.

Brignoles è la cittadina più importante della Provence Verte, attraversata un tempo dalla via Aureliana. Dal 1222 acquistò importanza sotto i conti di Provenza, che qui avevano un grande palazzo, attualmente trasformato nel Museo dei Pays Brignolais, con testimonianze di storia locale, dipinti, e il più antico sarcofago del cristianesimo trovato in Provenza, del II° secolo. A Brignoles soggiornò anche Luigi XIV con la sua corte nel 1660, mentre dal 1700 la cittadina diventò ricca per varie attività arti- ▶



Provence Verte - Saint Maximin, Convento reale



Provence Verte - Cotignac panorama



Provence Verte - Cotignac, chambre d'hotels Le Mas des Tours



Carces, dipinti murali



Provence Verte - Cotignac, Piazza del Municipio

► gianali e commerciali e soprattutto per lo sfruttamento delle miniere di bauxite. Conquistata dai Romani, dai Franchi, dai conti catalani e dell'Anjou, Brignoles entrò a far parte del regno di Francia nel 1481, con tutta la Provenza.

Correns, piccolissimo, ha il pregio di essere il primo paese certificato biologico di Francia: si è convertito alla coltivazione biologica circa venti anni fa e ha vinto la sfida di trattenere le giovani generazioni che lo stavano abbandonando. A Barjols si comprende uno dei temi che caratterizzano la Provence Verte: l'abbondanza d'acqua. L'acqua ha modellato il paesaggio con le sue sorgenti, con i ruscelli e con il fiume Argens. A Barjols ci sono 28 fontane ancora zampillanti e una Casa Regionale dell'Acqua che crea e diffonde la conoscenza sull'acqua e sull'ambiente circostante.

A parte i villaggi pittoreschi, non si può dimenticare che la Provence Verte ospita il più importante edificio religioso gotico della Provenza, la basilica di Saint-Maximin la Sainte-Baume.

Classificata Monumento Storico, questa chiesa grandiosa è costruita sul luogo in cui sorgeva una chiesa merovingia, che accoglieva la tomba di Santa Maria Maddalena. Fu iniziata da Carlo II d'Angiò ed eretta fra il XIII e il XVI secolo in tre successive campagne di lavori, mai completata.

Nella nudità dell'interno, altissimo e aperto da grandi vetrate, è molto prezioso l'arredo, gli stalli del coro, una "gloria" in legno scolpito dorato che raffigura l'Estasi di Maria Maddalena, il grandioso organo del 1773, opera di frate Isnard del convento di Tarascon, classificato monumento storico. Lucien Bonaparte lo salvò dalla distruzione durante la rivoluzione facendo suonare la Marsigliese e preservò la Basilica stessa che fu utilizzata come magazzino generale delle forze armate.

Ma come mai la costruzione di questa imponente basilica proprio a Saint-Maximin? La sua origine è legata alla

**Gastronomia**

Un discorso a parte merita tutta l'enogastronomia che valorizza al massimo i prodotti locali: erbe provenzali, aglio, basilico, olio d'oliva, tartufi, fichi, miele, castagne e marroni.

Originali e tipici di un territorio così ricco di sapori, i mieli della Provenza profumano della grande varietà di piante aromatiche, oltre 200 specie.

I piatti tipici della Provence Verte spaziano dalla Daube, tipico piatto di carne provenzale, alla zuppa al pesto, dall'aioli, o maionese all'aglio, alla anchoïade o salsa alle acciughe, dalla ratatouille, alla famosa focaccia dolce pompe à huile, alla Roustide, fetta di pane passato con l'aglio e innaffiato con olio d'oliva.. Le olive si degustano da sole, con l'aperitivo o in purea, la tapenade.

Un detto provenzale suona così: "Se puoi digerire un sostanzioso aioli, sei pronto anche a mangiare un asino con gli zoccoli" E, dopo l'aioli tradizionale, perfetta la siesta in terrazza oppure sotto le foglie della vigna, nelle ore più calde del pomeriggio, cullati dal canto delle cicale....

Una vera scoperta sono i vini provenzali, soprattutto i rosé, prodotti in piccole vigne basse, curatissime ed estese, diffuse in tutto il territorio. Moltissime Maison de Vin invitano alla degustazione e all'acquisto, offrendo spesso, accanto all'enoteca, camere per gli ospiti e ristoranti gourmet. Ne è esempio lo Chateau Nestuby, casa di campagna del 19° secolo, in mezzo ad alberi di ulivi e vigne a perdita d'occhio.



devozione verso Maria Maddalena, che avrebbe trascorso gli ultimi anni della sua vita in una grotta (baumo in provenzale), aperta nel Massiccio della Sainte-Baume. E' questo una muraglia di calcare che si eleva fino a oltre 1100 metri di altitudine e si estende da ovest a est su circa 14 chilometri di lunghezza, una impressionante barriera rocciosa che sovrasta Saint-Maximin.

La grotta, attrezzata come luogo sacro nel XIII secolo, è uno dei luoghi di pellegrinaggio

più visitati del mondo occidentale: ben 8 papi e 18 sovrani sono venuti qui dal Medioevo, in mezzo a una folla di anonimi pellegrini. La Sainte Baume figura, come la montagna Sainte Victoire e il Mont Ventoux, fra le montagne "sacre" della Provenza.

Impressionante la scalata fino alla grotta e fino alle strutture di accoglienza collocate in alto, in cima al costone roccioso. D'altra parte, scalate e arrampicate sono una costante per la Provence Verte, che è ricchissima di offerte per gli sport all'aria aperta e il turismo attivo: pratica di canoe e kayak sui fiumi, cicloturismo ovunque, equitazione in una dozzina di centri equestri, golf in due prestigiosi campi a 18 buche, il Golf di Barbaroux a Brignoles, e il Golf di la Sainte Baume a Nans Les Pins. ■



Provenza Verde - Brignoles Centro

**Informazioni utili**

Info: [www.provenceverte.it](http://www.provenceverte.it) in italiano. Altri siti utili [vacances@provenceverte.fr](mailto:vacances@provenceverte.fr), [location@provenceverte.fr](mailto:location@provenceverte.fr) [www.sejour-provence.com](http://www.sejour-provence.com)

Aree di sosta: Camping de Brignoles [www.camping-brignoles.com](http://www.camping-brignoles.com) aperto da marzo a ottobre.

# Speciale Croazia



**Zara: meta ideale  
per una vacanza originale**



Lo splendore del suo passato e le numerose attrazioni turistiche fanno di Zadar una terra dalla straordinaria eredità culturale. È la meta giusta per sport, divertimento e relax grazie a strutture sportive moderne e a diversi programmi escursionistici. Da non perdere, inoltre, le sue delizie gastronomiche autoctone

**B**envenuti a Zadar, una città che vanta un'eccezionale storia di oltre 3000 anni e una preziosa eredità culturale – una città che vi offrirà sempre qualcosa di nuovo e del tutto originale, che vi sedurrà con la sua particolare atmosfera e la sua entusiasmante vitalità.

Zadar, nel connubio tra lo splendore del suo passato ed i bisogni di un viaggiatore moderno, offre numerose attrazioni turistiche: se state cercando una sistemazione ideale, delizie gastronomiche autoctone, luoghi di interesse culturale, strutture sportive moderne o un'ampia scelta di programmi escursionistici, avete scelto la meta giusta per il vostro soggiorno.

La città, con le sue particolarità, attrae irresistibilmente estimatori ed amanti dei monumenti storici e del suo patrimonio culturale, artisti, turisti ma anche gli stessi cittadini. Una semplice passeggiata lungo le vie lastricate di pietre lucide logorate dal tempo, si trasformerà in una passeggiata attraverso la storia, ma anche in un'occasione per assaporare la vita moderna. Questa città-monumento, circondata dalle antiche mura, è una vera e propria testimonianza del tesoro archeologico e monumentale dell'epoca antica, medievale e rinascimentale, nonché delle numerose realizzazioni architettoniche moderne come il fiore all'occhiello della città, il primo Organo marino al mondo. Una storia plurisecolare fatta di devastazioni e rinascite ha lasciato molte cicatrici sul volto della città ma anche numerose testimonianze del passato, che oggi rappresentano il prezioso patrimonio culturale della città. Sono stati conservati numerosi monumenti e chiese appartenenti a diverse epoche storiche che ci parlano con un linguaggio artistico ed architettonico dagli stili più svariati. Il nucleo storico della città conta una settantina di questi beni culturali, mentre altri 600 sono dislocati nei dintorni della città.

La costa estremamente frastagliata, le isole e la natura incontaminata rendono questo litorale una delle principali mete del turismo nautico. L'arcipelago, che conta 24 isole maggiori e circa 300 tra isolotti e scogli più piccoli, assieme a 3 parchi naturali – Telašćica, Velebit e il Lago di Vrana; e 5 parchi nazionali – Paklenica, i Laghi di Plitvice, le Isole Incoronate, le

## On the Road

- Cascate di Krka e Velebit Settentrionale, rendono Zara e l'area circostante degne di essere annoverate tra le più importanti mete turistiche croate.

Sono trascorsi oramai quarant'anni da quando Alfred Hitchcock proclamò il tramonto di Zara "il più bel tramonto del mondo". Condivideranno lo stesso pensiero anche i numerosi turisti che hanno assistito allo spettacolo del sole che, tramontando, si tuffa nel mare accompagnato dalla melodia dell'ormai famoso Organo marino e dalle magiche luci del Saluto al Sole. Benvenuti a Zara!

*Ente turistico della Città di Zadar/Zara*  
Tel. +385 (0)23 316 166; 212 222  
Fax +385 (0)23 211 781  
E-mail: [info@tzzadar.hr](mailto:info@tzzadar.hr)  
[www.tzzadar.hr](http://www.tzzadar.hr)



Zara, monastero di San Francesco



Zara, Foro romano San Donato



Zara, organo marino



Zara, Trg 5 Bunara



Zara, la Cattedrale di Sant'Anastasia



Zara, Saluto al sole



Zara, città vecchia



# Dugi Otok: l'isola da scoprire



Dugi Otok spicca tra le isole croate per la sua lunghezza di oltre 50 chilometri. Sull'isola si trova il parco naturale di Telašćica. La stella di Dugi Otok è la spiaggia di Sakarun che deve la sua bellezza alla sabbia bianca

**F**in dai tempi remoti le isole sono note come le oasi di pace che offrono agli ospiti casuali una sensazione di rilassamento assoluto e di riposo per lo spirito e per il corpo. Un'isola ha sempre il suo aspetto irrequieto essendo la prova diretta della costante attività delle forze naturali irrefrenabili del mare e del vento. L'isola di Dugi Otok è il miglior esempio di luogo dove queste due parti opposte si manifestano di più. I posti pittoreschi e le spiagge nascoste dietro le rocce magnifiche e la vegetazione rigogliosa. Dugi Otok spicca tra le altre isole croate grazie alla sua lunghezza di oltre 50 chilometri giustificando così la definizione di Isola Lunga.

Una delle sue caratteristiche principali è la ricchezza naturale visto che sull'isola si trova il parco naturale di Telašćica sistemato nella categoria alta della natura protetta della Repubblica Croazia. La stella di Dugi Otok è la spiaggia di Sakarun che deve la sua bellezza alla sabbia bianca che si estende fino all'infinito, essendo uno dei luoghi più belli che Dugi Otok offre ai bagnanti. La natura intatta, il mare cristallino e l'abbondanza delle giornate di sole sono il benvenuto speciale nell'isola di Dugi Otok insieme alla straordinaria accoglienza dei suoi abitanti.

### Parco naturale di Telašćica

Sull'isola di Dugi Otok l'uomo crea l'indissolubile alleanza con la natura. Tale alleanza diventa più forte e più ovvia nel parco naturale di Telašćica che si estende lungo la parte sud-est dell'isola.

L'insenatura di Telašćica rappresenta uno dei porti naturali più sicuri dell'Adriatico essendo ideale per chi pratica la nautica.

Parte integrante del parco sono alcuni fenomeni naturali, oltre alla biodiversità. Un esempio è il lago con l'acqua salata di Mir che in italiano significa Pace.

È profondo 8 metri mentre sulla sua parte sud-orientale si trova il fine fango medicinale. La scena idilliaca del lago calmo viene rotta dalle magnifiche rocce tra le quali la più alta misura 161 metri. Il parco naturale di Telašćica è un ambiente con varie specie di flora e di fauna, sia terrestri che marine. Oltre alle sue bellezze di terra, nel parco naturale si trovano anche delle isole, tra le quali la più straordinaria è l'isoletta di Taljurič. ►

### Pesca al Dugi Otok

Vi offriamo la possibilità di pescare per più giorni, di degustare le specialità di mare e la sistemazione nei nostri appartamenti. La casa si trova nel centro del porto di Sali.

La destinazione per la pesca è l'arcipelago Dugi Otok, parco naturale Telascica, mare aperto, circondato dalle isole Coronate. Qui si possono praticare varie tecniche di pesca.

Contatto: Tomislav Carič, Dugi Otok-Sali, Croatia  
mob: +385 (0)98 629 353 - tel. +385 (0)23 377 489 - [www.tome.hr](http://www.tome.hr),  
[tomislav.caric@st.t-com.hr](mailto:tomislav.caric@st.t-com.hr)



### Hotel Sali

Nella pineta della piccola baia di Sascica, vicino al centro di Sali in Dugi Otok sulla spiaggia si può godere della bellezza, della tranquillità e della riservatezza, in un contesto tipicamente mediterraneo. L'hotel Sali composto di quattro strutture indipendenti: Alga, Koralj, Perla e Sirena è la principale struttura ricettiva e può ospitare fino a 148 persone.

L'hotel ha 52 stanze, 48 camere a 2 letti con possibilità di letto supplementare e 4 camere singole. Tutte le stanze hanno aria condizionata, telefono, TV satellitare, frigorifero, bagno e balcone con vista mare. L'hotel inoltre ha un parcheggio per gli ospiti.

L'hotel ha un ristorante con una vasta scelta di pietanze sia per mezza pensione che come menù alla carta, una pizzeria e un bar. Vicino all'hotel c'è una spiaggia in cui si può godere di uno stupendo mare incontaminato.

Sport e divertimento: l'hotel ha un club subacqueo che organizza varie escursioni sia sull'isola che nelle splendide isole Kornati. Le varie baie dell'isola e l'arcipelago delle isole di Kornati possono soddisfare il desiderio di trascorrere una vacanza interessante e piacevole. L'hotel Sali, recentemente ristrutturato, ha personale giovane e simpatico, a disposizione dei clienti per assicurare una vacanza indimenticabile.

Il ristorante Kornat è situato nel centro di Sali e fa parte dell'hotel Sali. Ha due terrazze, una sala interna e una corte per complessivi 250 posti ed è aperto dalle ore 11:00 alle 24:00. Fra le varie pietanze offre specialità della cucina tradizionale della Dalmazia, sia di carne che di pesce. A tutti gli ospiti il ristorante offre pietanze del menù fisso e del menù alla carta. Offre inoltre una vasta scelta di vini di alta qualità e altre bevande. Prodotti e servizio di qualità rendono la vacanza indimenticabile.



# Riviera Crikvenica - Novi Vinodolski - Vinodol



## CRIKVENICA

La città di Crikvenica accomuna gli affascinanti, invitanti e pittoreschi centri turistici di Crikvenica, Dramalj, Jadranovo e Selce, ciascuno caratterizzato da una propria identità, intessuta di vestigia antiche, una tradizione turistica secolare, la familiarità con il mare e la pratica dalla pesca, nel quadro di una natura di perfetta armonia. Le lunghe spiagge ghiaiose, ben attrezzate con giochi per i bambini, sono collegate da una passeggiata naturale che si snoda attraverso la lussureggiante vegetazione mediterranea e offrono ristoro a tutti, dai bagnanti a chi le usa come passeggiata, dai ciclisti a chi svolge attività ricreativa.



## NOVI VINODOLSKI

La proverbiale ospitalità della popolazione, il mare cristallino, i vari tipi di spiagge, l'assenza di inquinamento industriale in città e nei dintorni, i numerosi vigneti, le zone di caccia, le correnti d'aria montana provenienti dagli alti boschi dell'entroterra, le piste ciclabili e i sentieri pedonali ben allestiti, i belvederi e le passeggiate conferiscono alla Riviera di Novi Vinodolski inestimabili vantaggi ambientali, di particolare interesse per lo sviluppo dell'attività turistico-alberghiera. La Riviera di Novi Vinodolski si estende per circa 25 km di costa; oltre all'omonima località, vanno ricordate in particolare le cittadine di Povile, Klenovica, Smokvica, Sibinj, Krmpote e Ledence.



## VINODOL

Nell'angolo più bello della Croazia, "a un passo dal mare, a due dalla neve", si

apre la verde valle di Vinodol. In essa, circondati dalle montagne e abbracciati dal mare, sorgono i villaggi di Bribir, Gričane, Drivenik e Tribalj - magici paesaggi, suggestive usanze, eredità culturale, ricchezza di eventi, gente cordiale, deliziosi cibi fatti in casa, vini autoctoni delle cantine di Vinodol... Le rovine delle antiche mura e di una torre civica di Drivenik, Gričane e Bribir richiamano alla mente il tempo dei

principi Frangipane. Tribalj, famosa per il suo splendido lago, è un paradiso per i pescatori, paracadutisti e amanti del parapendio, così come per ciclisti, escursionisti e cacciatori.

Grazie alla vicinanza al mare e al bosco, la città di Novi Vinodolski, la città di Crikvenica e il comune di Vinodol rappresentano un posto ideale per trascorrere le vacanze.

### STRADA PANORAMICA "GLI OCCHI DI VINODOL"

Con la costruzione di sei (6) punti panoramici nell'area del Comune di Vinodol e della città di Novi Vinodolski si è creato un nuovo e riconoscibile prodotto turistico. In questo modo gli Enti per il Turismo della città di Novi Vinodolski e del Comune di Vinodol hanno completato l'offerta turistica che si proietta sempre di più verso uno sviluppo sostenibile e un turismo attivo (escursionistico). I punti panoramici sono collegati con strade in asfalto di lunghezza di circa 65km formando un'unità funzionale che collega i luoghi del Comune di Vinodol e della città di Novi Vinodolski. I punti panoramici diventano sempre di più i punti di riferimento per gli ospiti motorizzati, ciclisti, escursionisti, fotografi e molti altri gruppi turistici, e fanno parte di un turismo sostenibile e responsabile.

### IL SENTIERO DELL'AMORE

La posizione favorevole di Crikvenica, con a settentrione i pendii del monte Kapela che la proteggono dai forti venti provenienti da nord, e a meridione l'isola di Veglia, crea un clima ed un microclima molto stabili, salutari, miti e gradevoli, mantenendo al contempo delle correnti d'aria provenienti dai monti e dal mare. Oltre alle passeggiate lungo il mare, il territorio di Crikvenica e dintorni è ricco di numerosi sentieri e passeggiate nel verde entroterra: uno dei più belli è sicuramente il Sentiero dell'amore, lungo complessivamente ca. 8 km. Passeggiando per i viottoli si possono vedere: la rocca tardo-antica di Badanj (la parte più antica del patrimonio storico e culturale dell'immediato entroterra di Crikvenica), la sorgente "Pod veli



kamik" - era una fonte d'acqua potabile - il belvedere sulla strada che conduce dalla rocca di Badanj fino alla rocca denominata "Kavranova sten", lo stagno davanti a "Kavranova sten" e la rocca "Kavranova sten". ■



### Contatti

**Ente turistico della città di Crikvenica:** Trg Stjepana Radića 1c, 51 260 Crikvenica  
Tel/fax: +385 51 784 101  
info@tzg-crikvenice.hr  
www.tzg-crikvenica.hr

**Ente turistico del città di Novi Vinodolski:** Kralja Tomislava 6, 51 250 Novi Vinodolski  
Tel/fax: +385 51 244 306  
tzg-novi-vinodolski@ri.t-com.hr  
www.tzg-novi-vinodolski.hr

**Ente turistico del Comune di Vinodol:** Bribir 1, 51253 Bribir  
Tel/fax: +385 51 248 730  
tzo-vinodolske@ri.t-com.hr  
www.tz-vinodol.hr

### Campeggi

#### LA CITTÀ DI NOVI VINODOLSKI:

Campeggio Punta Povile  
Tel.: +385 51 793 083  
konobalucija.novi@gmail.com  
www.autokamp-povile.com  
Campeggio Katalinič Povile  
Tel.: +385 51 793 368  
Campeggio Klenovica  
Tel.: +385 51 796 251  
Fax: +385 51 293 033  
camp.klenovica@luje.hr  
www.camp-klenovica.com  
Campeggio Kozica  
Tel.: +385 51 222 851  
Fax: +385 51 293 033  
camp.kozica@luje.hr  
www.camp-kozica.com  
Campeggio Sibinj  
Tel.: +385 51 796 916  
autocamp-sibinj@ri.htnet.hr  
www.camp-sibinj.hr

#### LA CITTÀ DI CRIKVENICA:

Autocampeggio Selce  
Jesenova 19, 51266 Selce  
Tel.: +385 51 764 038  
Fax: +385 51 764 066  
kamp-selce@ri.t-com.hr  
www.jadran-crikvenica.hr  
Autocampeggio Uvala Slana  
Jesenova bb, 51266 Selce  
Tel.: +385 51 764 624  
Fax: +385 51 764 042  
kamp.uvalaslana@club-adriatic.hr  
www.club-adriatic.hr  
Campeggio Kaajak  
Kaajak bb, 51265 Dramalj,  
Tel.: +385 51 786 250  
Fax: +385 51 786 262  
kacjak@jadran-crikvenica.hr  
www.jadran-crikvenica.hr

# Campeggio Strasko: vacanze da sogno per tutta la famiglia!



**A**mmirate i tramonti incredibili, godetevi le serate cinema, assaggiate le più deliziose specialità culinarie della Dalmazia o più semplicemente godetevi la natura incontaminata dell'isola!

Il campeggio Strasko è il luogo ideale delle vacanze in Croazia per tutta la famiglia perché offre tanto divertimento, mille occasioni di svago e tutta quella pace tanto meritata da vivere durante le più calde giornate estive.

Il campeggio sorge in riva al mare, all'interno di una splendida insenatura. Proteso su una superficie di 57 ettari coperta di lecci ed ulivi, è uno dei più grandi campeggi dell'Adriatico e della Croazia. La spiaggia del campeggio è considerata una delle più belle dell'isola di Pag. Il suo tratto costiero è una vasta spiaggia ghiaiosa lunga circa 2 km. La spiaggia del campeggio, con il suo ambiente naturale intatto ed i suoi molteplici servizi (che comprendono un parco acquatico per i bambini, dei trampolini, delle biciclette a noleggio e vari locali pubblici quali un ristorante, una pizzeria, dei beach-bar ecc...) soddisfa i più alti standard qualitativi e sfoggia con orgoglio l'ambita Bandiera

blu.

Il campeggio, grazie alla sua indubbia qualità, ha ottenuto tanti riconoscimenti. Dal 2008 è una struttura a quattro stelle, riconoscimento senz'altro meritato e frutto del costante impegno nel miglioramento della qualità dell'offerta. Campeggiare per tanti significa ritornare alla natura. Considerata l'alta qualità dei servizi, al campeggio Strasko, oltre a godervi i piaceri della più bella spiaggia dell'Adriatico, del sole e del mare cristallino, la nostra struttura vi consentirà di usufruire dei servizi del Centro sportivo-ricreativo e del Centro dei divertimenti interno al campeggio, grazie al quale il vostro soggiorno sull'isola croata di Pag si trasformerà in un'esperienza davvero indimenticabile.

Oltre al livello della sistemazione e delle unità abitative, uno dei fattori più importanti per un soggiorno confortevole è rappresentato dalla qualità dei servizi igienico-sanitari. Il campeggio Strasko dispone di 13 blocchi di servizi igienico-sanitari, tutti attrezzati a norma dei più elevati standard di qualità. Realizzati in stile mediterraneo, si fondono perfettamente con l'ambiente della struttura.

I nostri clienti possono scegliere il soggiorno nelle case mobili completamente attrezzate oppure optare per il camping vacanze su una delle 900 piazzole. Il campeggio si trova in prima fila sul mare.

Le piazzole sono situate nella frescura delle querce della Dalmazia. La grandezza di una piazzola è di ca. 100-130 mq con corrente elettrica, acqua corrente e TV-SAT.

Il Campeggio Strasko offre ai suoi clienti un completo pacchetto di servizi, il che significa che il prezzo comprende l'utilizzo della maggior parte dei servizi nel campeggio, quali l'utilizzo di energia elettrica, i consumi di acqua nelle piazzole e nelle case mobili, l'utilizzo di servizi igienici ed anche l'accesso al completo programma di animazione così come a tutti i servizi del centro sportivo. ■

**INFO: CAMPING STRASKO**  
Trg Loja 1, HR-53291 Novalja, Croazia  
T.+385 53 663 381, F.+385 53 663 430  
E. [info@kampstrasko.com](mailto:info@kampstrasko.com), [www.kampstrasko.com](http://www.kampstrasko.com)  
GSP. 44° 32'17" N / 14° 53'8" E



**MEMO**

- Campeggio a 4 stelle
- Collegamento corrente autonomo, acqua corrente e TV-SAT.
- 14 impianti di servizi igienici
- 200 case mobili con aria condizionata
- RIDUZIONI - I soci di Confedercampeggio usufruiscono di uno sconto del 5% o del 10% sul prezzo a persona

**NOVITÀ DEL 2012:**

Lo sapevate che...

- tutti i servizi del centro sportivo sono gratis per i clienti?
- il Campeggio Strasko ha ottenuto il premio speciale per la qualità dell'Adriatico in Croazia "Turisticki cvijet - Kvaliteta za Hrvatsku 2011" nella categoria Il Campeggio con più di 1501 persone
- il Campeggio Strasko vanta una produzione propria di olio d'oliva.
- nel campeggio si trova un mini-ranch con gli animali domestici (asini, pony, galline, ecc...)
- i clienti possono anche godersi le serate cinema all'aperto



# Città di Sebenico: un'oasi di pace e bellezza

**B**envenuti a Sebenico, la prima città fondata dai Croati sulla costa adriatica, oggi centro dell'omonima regione turistica.

A differenza di altre località del litorale adriatico, che vantano origini antiche, Sebenico fu, infatti, fondata dai Croati dopo le grandi invasioni barbariche tra la fine del IX e l'inizio del X secolo.

La Città Vecchia di Sebenico rientra tra i centri medievali più estesi e meglio conservati. Il suo centro storico, che iniziò a svilupparsi tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo, fa parte dell'area tutelata della Cattedrale di San Giacomo che, dal 2000, è Sito Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO.

I monumenti più celebri sono la Cattedrale di San Giacomo, il Grande Palazzo municipale, la piazza rinascimentale, compresa tra i primi due, e la Fortezza di San Nicola.

La Cattedrale di San Giacomo, grazie alla sua bellezza e alle tecniche applicate, è un monumento artistico, architettonico e costruttivo che non conosce paragoni al mondo.

La parte più consistente di questo tesoro può essere ammirata con una semplice passeggiata lungo le vie antiche del centro. Meritano inoltre una visita i musei, le chiese e le collezioni storiche e artistiche, dove vi attendono numerose sorprese ed emozionanti esperienze spirituali.

La canzone e la musica fanno parte delle fondamenta dell'antica Sebenico, paragonabile a uno strumento musicale di roccia, che vibra con un'allegria sonorità.

Sebenico custodisce un vero e proprio tesoro dell'eredità musicale e degli strumenti musicali d'epoca.

Se, in una conversazione, vengono menzionati, al tempo stesso, bambini, canzoni e musica, non c'è dubbio che si stia parlando di Sebenico.

Sebenico è una città amica dei più piccoli dal lontano 1958, quando fu inaugurato il Festival Internazionale dei Bambini, un meeting mondiale interamente dedicato a loro e alle produzioni per i più giovani. Da allora, all'inizio di ogni estate, la città diventa la capitale dei bambini di tutto il pianeta. Sulle sue strade, sulle piazze e sui palcoscenici, si tengono oltre 200 eventi, ai quali partecipano bambini, gruppi, compagnie teatrali, scrittori, attori, burattinai, musicisti e artisti di ogni continente.

La regione turistica di Sebenico è molto frastagliata, zeppa di baie, penisole e



isole. Le isole sono oasi partocolari di pace e bellezza.

Grazie alle sue numerose isole, Sebenico vanta migliaia di pittoresche baie e spiagge nascoste, dove ognuno può trovare pace e tranquillità. E il loro silenzio è disturbato solo dal suono delle onde e dal frinire dei grilli. Allora, vi pare davvero così strano che Sebenico sia definita l'area marina più affascinante dell'Adriatico e del Mediterraneo?

In passato, l'entroterra di Sebenico è stato testimone di eventi burrascosi, che hanno lasciato tracce profonde anche nelle attuali usanze popolari, nel folclore, nel dialetto, nel carattere degli abitanti e nella cucina locale, dove gusti mediterranei e orientali si fondono con la tradizione culinaria dell'Europa continentale.

## I Parchi nazionali:

Il Parco nazionale Krka è impreziosito

da un fenomeno naturale carsico, il fiume Krka con le sette cascate di travertino. I numerosi monumenti, culturali e storici, testimoniano la presenza dell'uomo a partire dalla preistoria (l'acquedotto antico della romana Scardona, le rovine del campo militare Burnuma, le antiche fortezze medievali croate del XIV secolo). Gli edifici sacri includono la Chiesa dei Francescani e il convento.

Il Parco nazionale delle isole Kornati, dal 1980, tutela il più affascinante tratto di mare dell'Adriatico croato, ossia 89 isole su 152 dell'intero arcipelago delle Kornati.

Le Kornati sono il più fitto gruppo di isole nel mare Adriatico; nemmeno il Mediterraneo può vantare una simile concentrazione. Le Kornati, isole nate da lacrime, stelle e respiri (George Bernard Shaw). ■



### Informazioni utili

ENTE TURISTICO DELLA CITTÀ DI SEBENICO

Fausta Vranaića 18, ·ibenik  
tel: +385 22 212 075  
e-mail: tz-sibenik@si.t-com.hr  
www.sibenik-tourism.hr  
www.sibenikregion.com

CENTRO DI INFORMAZIONI TURISTICHE

Obala dr. Franje Tužmana 5,  
22 000 ·ibenik  
tel: +385 22 214 411 / 214 448  
e-mail: tz.gradasibenika@si.t-com.hr



## Vir: l'isola dai due volti

**V**ir è un'isola con due facce. Entrambi i suoi volti, il centro abitato con gli insediamenti vecchi e nuovi e oltre l'80 per cento dell'isola ancora disabitata, sono elementi tradizionali che mettono a confronto pescherecci accanto a yacht di lusso, spiagge di ghiaia a oasi di sabbia "vergine", venti che variano a seconda del lato dell'isola in cui ci si trova. Tutto ciò che esiste è intrecciato con il resto attraverso vividi contrasti e opposizioni. Vista dal mare, l'isola di Vir è profondamente immersa nel mare, mentre dall'alto sembra un antico continente dove si devono ancora scoprire tracce di vita.

### Vir per tutti

Vir per tutti - anziani e giovani - per chi cerca vita notturna e il divertimento in un'atmosfera caratterizzata da spettacolari fuochi d'artificio, aqua-aerobica, ciclismo, sport acquatici, programmi di spettacolo e artisti popolari provenienti da tutta Europa e dalla Croazia, così come da tradizione dalmata. Con la vista dei resti dei pascoli antichi, dei vigneti, degli uliveti e delle numerose altre colture agricole, Vir è un luogo di riposo e di ricreazione dove si può godere appieno delle delizie dell'estate su spiagge di sabbia e di ghiaia godendo dei sapori e dei profumi della cucina tradizionale mediterranea.

### Vir nascosta

Circondata da molte altre isole e spiagge sabbiose, l'isola di Vir è situata nel nord della Dalmazia, a soli 20 minuti dalla città di Zara, principale centro regionale. A causa delle basse profondità del mare di Vir, le rotte marittime che costeggiano l'isola guardano verso Rijeka, Zadar, a sud della Croazia e al sud d'Italia.

Per questo motivo, un fanale marino è stato costruito nel 19° secolo sulla riva dell'isola. È stato restaurato nel 1950 e oggi rappresenta uno delle più grandi lanterne esistenti sulla costa orientale del Mar Adriatico. Oggi è un resort di lusso destinato all'accoglienza per turisti.

Sulla stessa isola c'è anche una fortezza veneziana chiamato Kastelina. Per la popolazione dell'isola di Vir e della vicina città storica dell'incoronazione di Nin è servita come una difesa contro i



pirati. Aveva due torri, costruite su tre piani. Sul suo lato nord vi è il simbolo scolpito di Venezia - il leone alato. È stato ristrutturato nel 2002.

### Posizione dell'isola

Vir è situata nelle immediate vicinanze del centro regionale di Zadar, con il quale è collegata alla strada nuova e moderna che conduce dopo soli 40 chilometri al più vicino aeroporto.

L'isola di Vir è l'ideale luogo di villeggiatura della famiglia.

Vir può essere raggiunta in meno di tre ore dalla capitale croata Zagabria, prendendo l'autostrada A-1. ■



### Villa Lanterna

Villa Lanterna, con il nome ufficiale "Old Captain's House" (4 +\*), sarà operativa a partire dal 15 maggio. Si tratta di un ex-faro situato a 7 km dal centro della città nei pressi di un pino solitario, direttamente sulla bella spiaggia naturale di sabbia e roccia. È dotato di un piccolo porticciolo per piccole barche. Gli interni ed esterni della struttura sono arredate in antico stile tradizionale con mobili in legno e in pelle. La stessa struttura è composta da due piani, ognuno di 90 mq. Al primo piano ci sono quattro lussuose camere da letto, ognuna con il proprio bagno (doccia / toilette). Due camere sono di 21 mq, la terza è di 17 mq e la quarta di 14 mq. Le due camere più grandi sono dotate di letto matrimoniale e due sale più piccole ciascuna con due letti separati. In ogni stanza c'è un SAT digitale LCD TV.

Il piano terra (90 mq) è composto da un soggiorno di lusso arredato, bar, cucina e sala da pranzo (5,5 mq), grande SAT digitale LCD TV (130 cm), toilette e guardaroba. Gli ambienti sono tutti condizionati. All'esterno ci sono sauna e idromassaggio, grill e sun-deck. Sotto la struttura vi è un parcheggio con quattro posti auto.

I seguenti servizi sono inclusi nel prezzo base:

- Alloggio (8 posti letto standard, in 4 camere da letto) - Tassa di soggiorno - Utilizzo gratuito delle biciclette (8 biciclette) - Sedie a sdraio sulla spiaggia o sun-deck (8 sedie a sdraio) - Ombrelloni sulla spiaggia - Connessione wi-fi, connessione internet dentro e fuori della struttura, così come sulla spiaggia.



**Per info:** Vir Turizam d.o.o. - Agenzia di Viaggi - Prezida VII - 23 234 Vir - Croatia  
Tel: 00385 23 346 741 - Web: [www.virturizam.hr](http://www.virturizam.hr) - Mail: [agency@virturizam.hr](mailto:agency@virturizam.hr)

## Affascinante **Starigrad** fra mare e montagna



**S**tarigrad è il centro della riviera Paklenica che si estende per circa 20 km. È un'area che conquista e affascina per la sua simbiosi tra mare e montagna. Si trova a circa 10 km dall'uscita dell'autostrada (Exit 15-Maslenica-Starigrad).

Qui si toccano in modo meraviglioso il clima mediterraneo e quello alpino; qui Velebit si apre al mare e ai suoi numerosi visitatori.

Nel retroterra si estende il Parco nazionale di Paklenica con due canyon meravigliosi: Velika Paklenica e Mala Paklenica. Gli amanti della natura, dell'alpinismo e delle vacanze attive trovano qui il posto perfetto per un piacevole soggiorno. I bagnanti possono godere delle lunghe spiagge sabbiose, mentre ai vacanzieri e agli amanti di sport c'è sempre a disposizione un gran numero di terreni destinati ad attività sportive e a divertimenti vari.

Nelle vicinanze di Bluesun hotel Alan, accanto alla bellissima spiaggia sabbiosa, a 10 km dall'uscita dell'autostrada,

si trova un campeggio strutturato modernamente. La vicinanza del Parco nazionale di Paklenica, la rigogliosa vegetazione mediterranea, gli eccellenti terreni sportivi, il divertimento e i piatti buonissimi danno alla vacanza in campeggio un fascino speciale.

I visitatori hanno a loro disposizione servizi diversi: ristorante, taverna Batela, grill, pizzeria, bar, piscina esterna, piscina per i bambini, fitness, campi da tennis, campi da volley sulla spiaggia, campi di pallacanestro, di calcio e di pallamano, mini golf, ping-pong, boccia, pedalò, campo esterno di giochi per bambini, mini club, wellness & spa, negozio di souvenir e giornali, cambiavalute, supermercato, accesso internet, parrucchiere, medico e farmacia, animazione diurna e serale, piazzole attrezzate con tutti gli allacci necessari.

### Gite

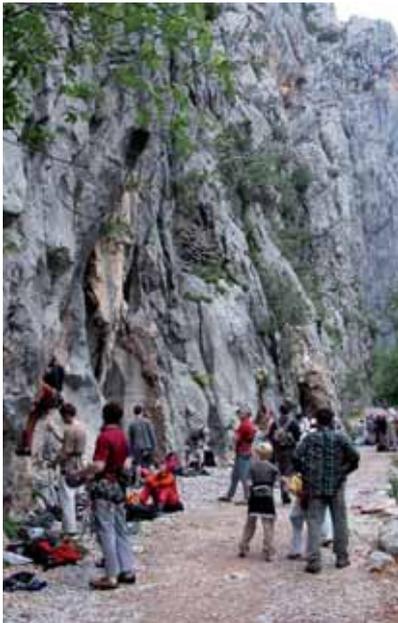
Si possono effettuare escursioni nei Parchi Nazionali di Paklenica, delle Isole Kornati, dei Laghi di Plitvice e delle

Cascate del Fiume Krka; è consigliata inoltre l'avventura speleologica alla grotta di Modric; altri percorsi "Sulle tracce di Winnetou": trekking, rafting nel canyon del fiume Zrmanja, gite in Jeep, Fotosafari sul monte Velebit, centro immersioni, canoa-safari...

Da visitare inoltre la torre Vecka kula, le rupi Tulove grede e tanto altro ancora...

### Bluesun hotel Alan

Nei pressi del campeggio è situato il Bluesun hotel Alan che dispone di 138 stanze e 24 appartamenti. Grazie all'ottimo collegamento stradale, alla posizione geografica e alla vicinanza dei parchi nazionali, è il luogo ideale per l'organizzazione di riunioni professionali, congressi, attività di team building, mentre il Centro Wellness modernamente attrezzato, che si estende su una superficie di oltre 1000 mq, trasmette pienamente l'atmosfera singolare dell'unione tra il Mediterraneo e la montagna di Velebit. ■



Hotel Alan d.d.  
Dr.Franje Tudjmana 14  
23244 Starigrad Paklenica  
Croazia  
Tel. +385 23 209 050  
alan@bluesunhotels.com  
www.hotel-alan.hr



www.bluesunhotels.com



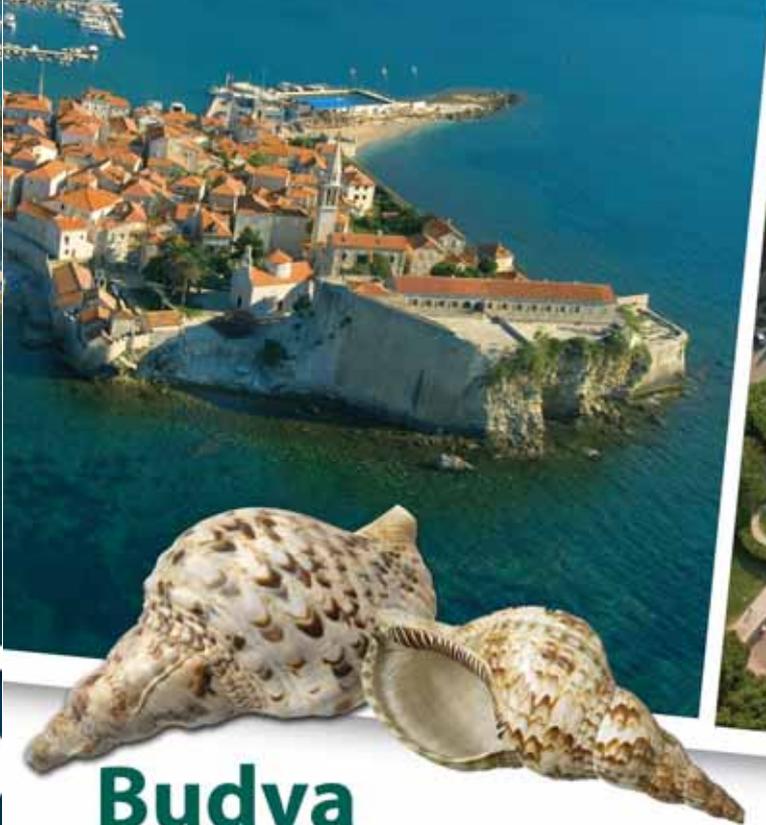
# MONTENEGRO

Wild Beauty



Turistička organizacija  
opštine Budva

**Tourist organisation of Budva**  
Filipa Kovačevića bb,  
85310 Budva, Montenegro  
Tel: +382(0)33 402-814, 402-815, 402-816;  
Email: [tob@budva.travel](mailto:tob@budva.travel)  
[www.budva.travel](http://www.budva.travel)



# Budva

Nel cuore della costa adriatica del Montenegro c'è Budva - città antica più di 2500 anni, da sempre conosciuta per il suo centro storico e per le bellissime spiagge che si susseguono in "ondate" create da un tocco unico di mare e pietra.

Patrimonio culturale, mare pulito di colore azzurro e spiagge sabbiose, monasteri e chiese medievali, eventi culturali, poi i sapori della cucina mediterranea casereccia e i vini locali, percorsi che portano fino alle cime delle colline circostanti, sport acquatici e indimenticabile divertimento diurno e notturno rappresentano una descrizione realistica di questa zona turistica. Cos'altro è necessario per una perfetta esperienza del Mediterraneo?

Col suo mite e caldo clima mediterraneo, con l'abbondanza di giornate di sole e il lussureggiante decoro di vegetazione, l'esperienza in questo centro turistico sarà unica.

Le località esotici non devono sempre essere distanti e inaccessibili. Così vicino, nel cuore del Mediterraneo, protetta dal mare dall'isola di Sveti Nikola, vi aspetta questa città magica - Budva.



# ZATON HOLIDAY RESORT - Campeggio



**Z**aton Holiday Resort si trova a soli 16 km a nord-ovest di Zara, la città vecchia di tremila anni, con una storia straordinaria e ricco patrimonio culturale. Abbastanza lontano da fare una vera oasi di pace, ma abbastanza vicino per vivere la serata vibrante della città dalmata.

A due chilometri dal Resort si trova una storica cittadina di Nin, ricca di siti archeologici di notevole valore, che è interessante anche per fango curativo - peloide - che si utilizza per scopi terapeutici.

Zaton Holiday Resort è un campeggio di massima categoria, premiato da ADAC come "Super Platz 2007, 2008,

2009, 2010, 2011 e 2012". Dal 2009, è il membro della prestigiosa associazione di Leading Campings e negli ultimi anni da Confedercampeggio ha ottenuto numerosi riconoscimenti per la qualità e ospitalità.

Il campeggio di categoria 4 stelle dispone di 1300 piazzole con allaccio acqua, corrente elettrica e scarico, ed anche 200 posti con allaccio corrente elettrica, 210 nuove e confortevoli case mobili con aria condizionata e 6 moderni impianti igienico-sanitari (3 con bagni privati, particolarmente adatti a disabili e doccia per animali) ed anche appartamenti di categoria 3 e 4 stelle che offrono il massimo comfort.

## MEMO:

- RIDUZIONI - i soci del "club amici del campeggio Zaton" godono lo sconto del 3% per persona
- ATTREZZATURE - bagni privati adatti per disabili, servizio di rifornimento gas, area per la doccia degli animali

Resort si estende su un'area di 100 ettari di pineta con 1,5 km lunga spiaggia di ghiaia e di sabbia. Sulla passeggiata principale, molti ristoranti e bar offrono diverse specialità culinarie e divertimento. Per i più esigenti ospiti Zaton offre vari programmi di sport e animazione per tutte le età, come: cavalcate su pony e grandi cavalli, scuola sub e tennis, trim track, piste ciclabili, acqua aerobica, fitness center, teen club e mini club. Due piscine situate vicino alla spiaggia con un team professionale di animatori rimarrà nella migliore memoria di nostri più giovani ospiti. Al ricco programma serale è quasi impossibile resistere.

Resort offre anche una varia scelta di piacevoli escursioni per gli splendidi parchi nazionali, come: Kornati, Laghi di Plitvice e Paklenica.

Zaton Holiday Resort è un posto ideale per una rilassante vacanza in famiglia piena di divertimenti ed esperienze indimenticabili. Vi aspettiamo con tanta gioia!



## INFO:

ZATON HOLIDAY RESORT

Dražnikova 76 t • HR-23232 Nin • Croazia

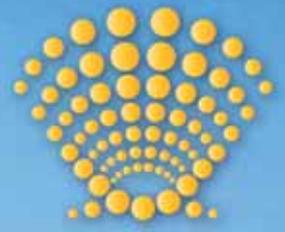
T. +385 23 280 215, 280 280 • F. +385 23 280 310, 264 225

E. [camping@zaton.hr](mailto:camping@zaton.hr); [mobile.homes@zaton.hr](mailto:mobile.homes@zaton.hr); [apartments@zaton.hr](mailto:apartments@zaton.hr)

[www.zaton.hr](http://www.zaton.hr) • GPS. N 44°13'41" E 15°10'09"

Managed by Turisthotel d.d. Zadar





# ZATON

## HOLIDAY RESORT

● GPS. N 44°13'41" E 15°10'09"





# Carinzia: un paradiso per campeggiatori



La Carinzia offre più di 100 campeggi che entusiasmano gli ospiti con servizi straordinari, dai campeggi particolarmente attenti alla tutela dell'ambiente a quelli strutturati in modo creativo.

Ulteriori informazioni sul sito [www.camping.at](http://www.camping.at)

**G**li amici del “plein air” pregustano sin d’ora la gioia per le prossime vacanze estive in Carinzia, il land più meridionale d’Austria, al confine con l’Italia e la Slovenia. La Carinzia offre più di 100 campeggi che entusiasmano gli ospiti con servizi straordinari, dai campeggi particolarmente attenti alla tutela dell’ambiente a quelli strutturati in modo creativo anche nei sanitari, da quelli che offrono tante occasioni per il tempo libero a quelli che offrono... una birra fatta in casa. Fra essi, 20 camping propongono un vantaggioso pacchetto da 30 euro per due persone. Diamo il benvenuto all’estate!

### Ecosostenibili

Numerosi campeggi in Carinzia testimoniano concretamente che si può fare camping nel pieno rispetto dell’ambiente. I campeggi Rosental Roz a St. Margareten e Alpengcamp a Kötschach-Mauthen hanno ottenuto il marchio di qualità ambientale (un fiore) dell’Unione Europea per i loro elevati standard ecologici. L’Alpengcamp è membro di “Klimabündnis” (alleanza per il clima), il maggior network di Comuni d’Europa per la tutela del clima, il cui obiettivo è la riduzione delle emissioni nocive in atmosfera. Il villaggio di casette all’interno di questo campeggio offre ai turisti alloggi vacanze antiallergici e realizzati secondo i criteri della bioedilizia, a basso consumo energetico e realizzati esclusivamente con legno massiccio non trattato. Inoltre 21 campeggi della Carinzia espongono il marchio ambientale ADAC per una gestione attenta alla tutela dell’ambiente, che tiene in particolare considerazione l’utilizzo di fonti energetiche alternative, il risparmio e la tutela dell’acqua potabile, un’accurata raccolta differenziata dei rifiuti e la vicinanza ai mezzi di trasporto pubblici.

### Insoliti

Riguardo ai temi della cura del corpo, il Comfort-Campingpark Burgstaller sul lago Millstätter See è una vera attrazione. Questo campeggio ha ottenuto il premio ADAC per la “concezione creativa dei sanitari” e cinque punti per la “dotazione esemplare”. L’insolito edificio degli impianti sanitari sorprende gli ospiti con docce azionate automaticamente senza contatto, sedute WC ►



► autopulenti e televisori nelle toilette. L'offerta è completata da docce separate per i bambini piccoli, spazzole WC auto disinfettanti e speciali sale da bagno con idromassaggio a noleggio.

Una particolarità attende i turisti anche al campeggio Breznik sul lago Turnersee. Al ristorante del campeggio si gusta la birra della casa, prodotta artigianalmente dalla famiglia Breznik nella vecchia birreria di Bleiburg dal 2007.

### Diversificati

Impossibile annoiarsi quando si è in vacanza allo Schluga Camping Welt nella valle del Gail. A Hermagor-Vellach si trova un lago artificiale di 500 metri quadrati dove sguazzare, nuotare e rinfrescarsi. Chi preferisce esplorare i dintorni su due ruote, può partire per un giro in mountain-bike in compagnia del figlio del proprietario, oppure per una gita in moto con il padre, il signor Schluga, sulle strade panoramiche della Carinzia. La guida escursionistica del campeggio accompagna gli ospiti sulle vette circostanti, mentre al Cinemexx gli appassionati di cinema ogni giorno possono assistere alla proiezione dei film in





distribuzione. Per un soggiorno ancor più confortevole c'è anche la connessione Internet W-Lan in tutto il campeggio.

## Economici

20 campeggi della Carinzia hanno in serbo speciali pacchetti camping per i mesi di maggio, giugno, settembre e ottobre 2012: tre pernottamenti per due persone, con piazzola standard (escluso energia elettrica, tassa di soggiorno e tassa ambientale) si possono prenotare al prezzo di soli 30 euro. L'elenco dei campeggi che aderiscono all'offerta si trova sul sito [www.camping.at](http://www.camping.at) (in italiano).

Un'offerta speciale per gli anziani è proposta dal Camping Brunner sul lago Millstätter See. Dal 10 gennaio al 6 luglio e dal 25 agosto 20 dicembre 2012, i pensionati pagano solo euro 14,90 al giorno per due persone, compreso piazzola ed energia elettrica. Al campeggio Breznik, i bambini pernottano gratis fino al 20 luglio e a partire dal 12 agosto 2012, se accompagnati da due adulti a tariffa intera. ■

*Richiedete ulteriori informazioni e la rivista del camping in italiano (gratuito) presso: Urlaubsinformation Kärnten (Ufficio Turistico della Carinzia), Casinoplatz 1, A-9020 Velden, Austria. Tel. +43/463-3000 (si parla italiano), [info@kaernten.at](mailto:info@kaernten.at), [www.camping.at](http://www.camping.at)*





# In **Emilia Romagna**, un anno di appuntamenti con la natura



“Itinerando Emilia Romagna”, oltre duecento appuntamenti dal Piacentino al Riminese fino al 17 marzo del 2013

Di Riccardo Rolfini

**I**l 3 giugno, in tutta la Regione Emilia Romagna si celebra la “Giornata Verde”, uno degli avvenimenti di spicco di “Itinerando Emilia Romagna”, oltre duecento appuntamenti dal Piacentino al Riminese fino al 17 marzo del 2013. Il programma è stato presentato a Bologna dall’ApT regionale e da Promappennino in collaborazione col Consorzio Valli del Cimone, e vuole coinvolgere sportivi e bambini, con ciaspolate invernali, visite ai parchi, aree protette, campi estivi, trekking, mountain bike, campeggi per ragazzi e adulti. La presidente dell’ApT servizi, Liviana Zanetti, presenta l’iniziativa come un invito a riscoprire il contatto con la natura, a conoscere e far conoscere il nostro grande patrimonio paesaggistico alla famiglia, amici e figli, sotto la guida e l’occhio attento di guide ambientali escursionistiche, sportivi affermati e istruttori federali.

La “Giornata verde dell’Emilia Romagna” intende far gustare l’Appennino con lentezza, fra trekking, bicicletta, passeggiate a cavallo, navigazione sul fiume Po, divertimenti con i bambini nei boschi, fra percorsi di “albering” (fare Tarzan fra i fusti verdi attrezzati), tiro con l’arco e snow-tubing (seduti su ciambelle di gomma, si scivola sui prati per poi risalire grazie ad apposito nastro). Ma anche scoprire i gusti e i prodotti di una volta, andar per funghi e castagne, fragole e lamponi, trattorie, osterie e rifugi.

Ricca la “carrellata di escursioni spalmate su tutto il territorio regionale. Sono 93 quelle modenesi, 66 le bolognesi, 18 nel Reggiano, 9 nel Parmense, 8 a Forlì-Cesena, una nel Riminese e 4 nel Ravennate. Promoappennino (via Mauro Tesi 1209, ZOCCA di Modena 41059, tel. 059 985584, mail: info@promappennino.it, dal cui sito si può scaricare gratuitamente il programma) invierà ai richiedenti il libretto col programma completo.

Nel libretto c’è di tutto. Inizio con un omaggio alla Valmarecchia e al suo padre spirituale, il poeta Tonino Guerra, scomparso a 91 anni nella sua casa di Sant’Arcangelo di Romagna, nella piazza del Comune, dopo aver vissuto negli ultimi anni nell’altra sua casa, quella “dei mandorli”, a Pennabilli, oltre la rocca di San Leo. Questo appuntamento sta per essere ►



Escursionisti

► messo a punto in questi giorni, all'insegna del motto di Tonino: Solo la bellezza ci salverà!".

"Itinerando Emilia Romagna" è ricco di "chicche" succose e imprevedibili. Come le "Cene sugli alberi al lume di candela", che animeranno i sabati dal 23 GIUGNO fino a quando ci saranno commensali. I quali si arrampicheranno sui castagni per uno straordinario "menu a km zero, classico e vegetariano", appunto a lume di candela. Tutto questo nel Parco Avventura di ZOCCA di Modena ( [www.cenasullalbero.it](http://www.cenasullalbero.it) ; [info@esploraria.it](mailto:info@esploraria.it) , cell. 328.9376048). Nello stesso sabato di giugno, ma nel Parco regionale dei Sassi di Roccamalatina, Guiglia (MO), camminata nel bosco illuminato da tante luciole, tutte quelle che nelle nostre città non si vedono più da un secolo. E muoversi nella voce del silenzio mescolato a melodie musicali create da un'arpa. Ritrovo a S. Apollonia (Castellino delle Formiche) alle 19.30 con cena, muniti di torcia elettrica. Prenotazione obbligatoria al n ° 340.2576781, [info@ecomontagne.it](mailto:info@ecomontagne.it).

"L'Uomo che piantava gli alberi" è un imperdibile racconto del romanziere francese Jean Giono. Un racconto

breve che non può stancare nemmeno gli uomini più urbani, ma di una semplicità e significato profondi: la natura come esempio di bellezza, come unico sollievo alla vita umana, l'imbecillità della guerra, la forza di una singola volontà. Un invito ad entrare nella natura selvaggia del Parco del Frignano (MO) e a conoscerlo in due giorni e una notte, il primo week end di agosto. Ritrovo sabato 1 alle 15,00 al Rifugio Capanna Tassone, Ospitale di Fanano, con sacco a pelo e abbigliamento di montagna. Prenotazione al cell. 328.9376048, [info@improntenatura.it](mailto:info@improntenatura.it).

La "Fine del mondo" ci aspetta, invece, sabato 28 e domenica 29 luglio, a Pievepelago (MO), per rispondere alla fatale domanda: "...e se i Maya avessero ragione?". La proposta, un laboratorio di sopravvivenza itinerante che insegnerà a noi cittadini ad accendere un fuoco, costruirci un riparo, ottenere acqua potabile, orientarci e...finalmente, cucinarci un paio di salsicce davanti al falò. Impareremo l'arte di arrangiarci anche dopo la fine del mondo, partendo alle 9 da Maranello, anche in Ferrari, se il Fisco non ve l'ha già mangiata. Sacco a pelo obbligatorio, come

la prenotazione al cell. 338.7848453, [outdoor@greenthink.it](mailto:outdoor@greenthink.it).

"I monologhi della vagina" nel Parco Esploraria di Lame di Zocca. E' una breve passeggiata per godere una grande opera teatrale di Eve Ensler. Da quella lontana "prima" del 1996 a New York, la serie di monologhi sono tutti collegati alla vagina ma attraverso temi diversi: stupro, sesso, amore, mutilazione, nascita, orgasmo e così via. Il ricavato sarà ad associazioni e programmi che assistono le donne vittime di violenza. Ritrovo alle 20 del 15 settembre, Obbligatorio: portar con sé la voglia di scoprire cose nuove. Prenotazione obbligatoria al cell. 328.9376048, [info@improntenatura.it](mailto:info@improntenatura.it).

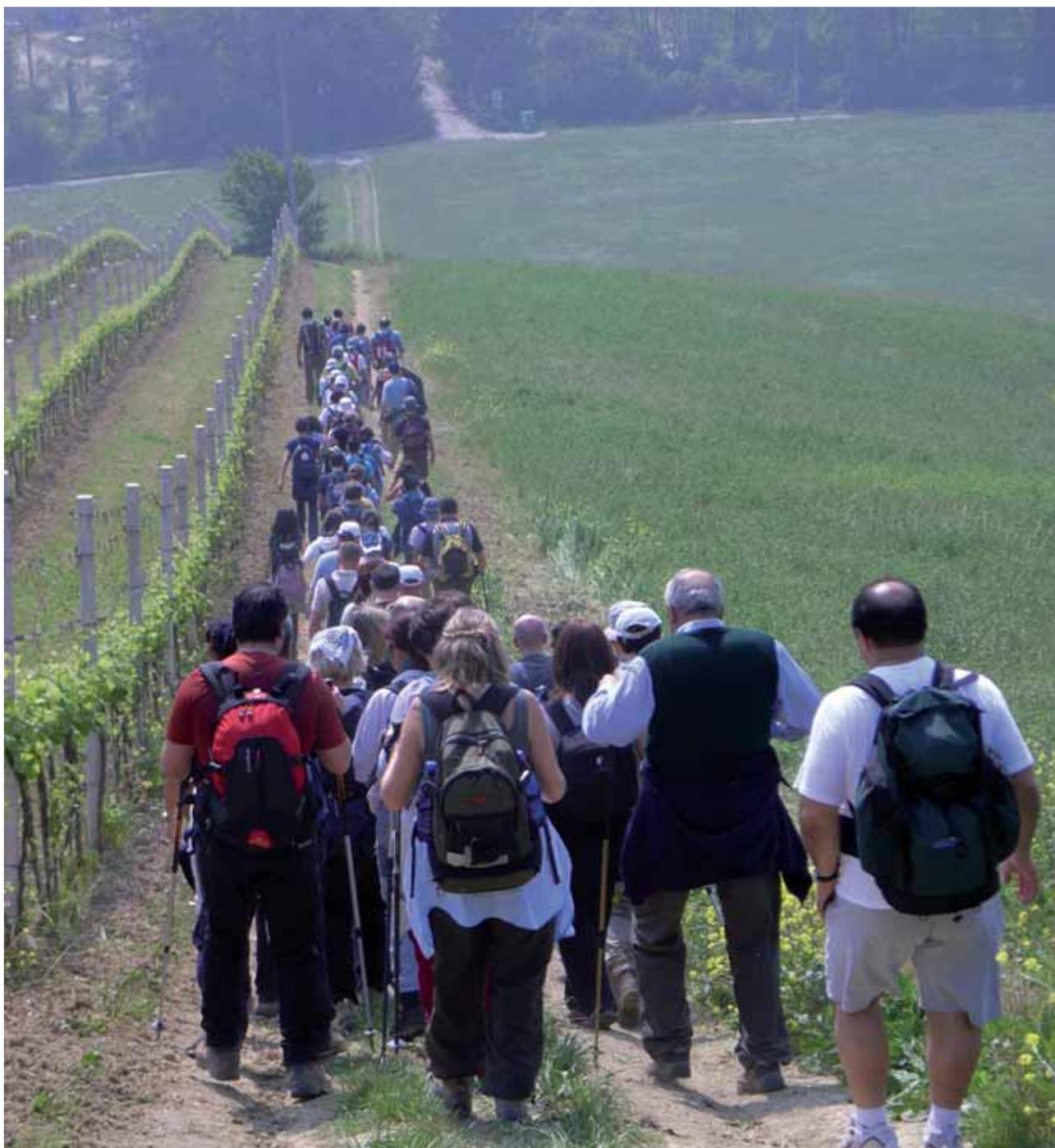
Ciaspole per tutti e dappertutto, naturalmente nel prossimo inverno, dalla domenica dell'Epifania 2013, a Fanano, al 20 gennaio al Lago Calamone di Rasimeto (RE), aggiungendo la "ciaspolata al chiaro di luna" del 26 gennaio nel Parco del Corno alle Scale (BO) e quella "della merla" nel primo week end di febbraio, fra Romagna e Toscana, a Verghereto (FC). Nel Parco nazionale dell'Appennino Tosco-emiliano, a Villa Minozzo (RE),

alle vecchie racchette da neve si unisce l'antica, gustosissima polenta. L'incontro è fissato per il 10 febbraio, nella valle del torrente Dolo, alle 9 a Case di Civago. Ciaspolando su agevole sentiero, toccando la faggeta e l'Abitina, si raggiunge il rifugio Segheria, dove nel grande paiolo al centro del camino brontola la polenta e vi aspetta il pranzo montanaro. Ritorno a Castelnuovo Monti, dove vi attende la sauna-idromassaggio-bagno turco per riscaldarsi e ritemperar-

si. "Sulla testa del leone" è l'ultimo obiettivo prescelto fra i duecento e più proposti, ed è anche un doveroso omaggio alla Romagna ed a uno dei territori più "nordici" del nostro Appennino: il Parco nazionale Foreste casentinesi, a Bagno di Romagna. La destinazione è proprio la vetta del monte Comero, in particolare la "testa di leone". Il monte è ricoperto da una imponente faggeta, dove vivono animali selvatici, dove si avvistano panorami mozzafiato e la

roccia più alta sembra la testa del re della foresta. Si parte alle 9.30 di domenica 22 luglio, da parcheggio del cimitero di S. Piero in Bagno, e si raggiunge la storica "mulattiera del Comero" che sale a quota 1350 sul mare. Si può ottenere un letto nell'antico Ospitale di San Giacomo. Prenotazione al cell. 320.7011248, [info@guidegar.com](mailto:info@guidegar.com). ■

*Info: Promappennino, tel 059.986524-985584, [info@promappennino.it](mailto:info@promappennino.it)*





# Sulle strade di **Tonino Guerra**, il poeta dell'ottimismo

Sant'Arcangelo, fontana di Tonino Guerra



Dalla costa riminese della “Notte Rosa” a Sant’Arcangelo di Romagna, dove il Maestro è nato e morto, fino a Pennabilli una delle 12 perle passate dalle Marche al Riminese. Lo scrittore di *Amarcord*, scomparso nel marzo scorso, continua a vivere nelle sue opere fantasiose e creative

Di Riccardo Rolfini

“L a Valmarecchia si è riempita di troppe case

bianche: sembra una dentiera!”. E’ la valle di Antonio detto Tonino Guerra, il poeta della Romagna che qui, a Sant’Arcangelo, era nato 92 anni fa e qui è morto, nel marzo scorso, pochi giorni dopo la grande festa di compleanno organizzata dai suoi amici e compaesani proprio sotto le finestre di casa sua, in piazza Ganganelli, di fronte al palazzo comunale. Qui era stata allestita una grande torta con 12 spicchi e altrettante candeline, ognuna delle quali rappresentava un comune della Val Marecchia. I luoghi del Maestro saranno protagonisti, dal 6 all’8 luglio, della “Notte Rosa” della Riviera riminese.

La Valmarecchia “che oggi assomiglia a una dentiera” secondo il suo sommo poeta appena scomparso, è un museo a cielo aperto stracolmo di espressioni poetiche del più grande sceneggiatore cinematografico italiano, premiato con l’Oscar per il film “Amarcord” e con il “David di Donatello alla carriera”, due anni fa. Espressioni poetiche e invenzioni artistiche che si trovano da decenni negli arredamenti dell’osteria “La SANGIOVEVA”, in pieno centro a S. Arcangelo, dove Tonino, di ritorno da Roma e dai film di Antonioni, Fellini, De Sica, i fratelli Taviani, Rosi e Tarkowskij, incontrava gli amici e i ricordi dell’infanzia e della prima giovinezza, stroncata dai nazisti che lo imprigionarono in un lager ove, scriverà poi Tonino, “nel buio sono diventato un istriano”.

La Valmarecchia è un sito storico, millenario e strategico, posto a pochi chilometri dall’Adriatico e da Rimini. La capitale è Sant’Arcangelo, attraversata dalla via Emilia che fu deviata dal percorso originario proprio per raggiungere la nuova città del ‘600, ampliata al posto del “castrum” romano. Ancor oggi, il viaggiatore si trova davanti alle due facce di questa bella cittadina: arroccato sull’ultimo colle prima di Rimini giungendo da Bologna, sta l’alto nocciolo del primo insediamento dominato poi dai Malatesta e nella cui Rocca si favoleggia essersi svolta la triste fine della Francesca da Rimini cantata da poeti e scrittori. La ravennate Francesca da Polenta, alla fine del 1200, era sposa di Gianciotto Malatesta ma anche, a causa di un ►



Tonino Guerra



Pennabilli, il tappeto delle onde quiete

## LA FARFALLA

“Contento proprio contento sono stato molte volte nella vita ma più di tutte quando mi hanno liberato in Germania che mi sono messo a guardare una farfalla senza la voglia di mangiarla”

► libro galeotto, amante del di lui fratello, Paolo. La coppia, scoperta dal “cornuto” fu uccisa e celebrata per quasi un millennio, prima da Dante poi da altri poeti, commediografi, scrittori e teatranti.

Ma torniamo a Sant’Arcangelo, tutta da scoprire. Sotto il colle, si visitano le Grotte tufacee, ora utilizzate per la conservazione dei vini Albana e Sangiovese, e il vecchio “Sferisterio” usato per il gioco al bracciale. In centro, consigliabile la visita della Tintoria Marchi, dove si stampa ancora, con la tecnica della ruggine, i tessuti decorati alla romagnola e dove è conservato anche il “mangano” (antica pressa) per lo stampaggio delle tele. S. Arcangelo fra Sette e Ottocento si arricchisce, in basso, di Piazza Ganganelli con i portici e il monumentale Arco dedicato a Papa Clemente XIV. Nella grande piazza si trovano tre elementi che ricordano il Poeta: la sede comunale, ove sono nate tante idee e progetti artistici romagnoli, la casa di Tonino Guerra, dove è morto nel marzo scorso, e la notissima osteria-tempio della tagliatella romagnola che prende il nome dalla piazza stessa. La cittadina è nota agli amanti della buona cucina, soprattutto quella romagnola, basata sulla “piadina”, cui è stato dedicato da Tonino Guerra il concorso “Lo Sposalizio della piadina”, vinto quest’anno dall’Osteria “Gran Fritto” di Cesenatico.

La gastronomia marescchiese “esplo- de” nel giorno della sagra più roma- gnola dell’anno, la “Fira di bec” o cor- ►



Pennabilli, Santuario dei pensieri



Pennabilli, Giardino pietrificato



Pennabilli, il Mondo di Tonino Guerra



Fontana di Tonino Guerra a Torriana (RN)

► nuti, che anima la cittadina nei giorni di S. Martino, a novembre. Cucina, natura e cultura sono protagonisti anche della mostra "Nel mondo di Tonino Guerra" allestita in centro, in via della Costa, presso l'antico Monte di Pietà. Dopo la morte del Poeta, la mostra, che doveva chiudere in maggio, è stata prorogata fino al 22 luglio, al pomeriggio. E, a proposito di gastronomia, il Poeta ha scritto, nella prefazione del prezioso libro di Silverio Cineri, "Cucina poetica": "Ogni persona mangia l'infanzia: cioè tutto quello che faceva la mamma, tutto quello che lui ha mangiato da bambino sono le cose più buone del mondo, non perché lo siano realmente ma perché la cucina materna ... è come il primo amore: questo è il problema dell'infanzia".

La Valmarecchia, nota anche come "terra dei 160 mulini a ruota", perde la sua moderna fisionomia cementificata risalendo il fiume verso due monti storici: le tre cime della Repubblica di San Marino e il roccione pauroso di San Leo. Non appare più come una "dentiera" ma ritorna allo stato naturale. Una pista ciclabile da Rimini costeggia il fiume che scende dai monti Carpegna e Fumaiolo, e l'escursionista incontra, sulla riva sinistra, i borghi di Poggio ►



Pennabilli, Orto dei Frutti Dimenticati, Arco delle Favole



Sant'Arcangelo



Chiesetta dei caduti a Pennabilli, quadro di Tonino Guerra

► Berni e Torriana (con la "Fontana dei poeti" realizzata da Tonino Guerra), il Santuario della Madonna di Saiano e il castello di Montebello. Dove è meglio arrivare e fermarsi di sera, per una buona cena e la passeggiata alla ricerca del fantasma di Azzurrina, la sfortunata figlia del Signore del luogo che, nata albina, è stata sempre vista con sospetto, fino alla sua scomparsa, in una notte tempestosa. Sulla riva destra, la "dentiera" continua da S. Arcangelo fino a Villa Verucchio e Verucchio, fino sotto ai tre monti sanmarinesi. Da qui il paesaggio è meno stravolto, e, fin oltre Novafeltria, è ricco di elementi poetici. Ci si incontrano le "Strade di Tonino Guerra", quella dei fiori e frutti dimenticati, dei cimiteri abbandonati, delle Madonne di campagna, e di alcune delle tante fontane progettate dal Poeta come "sposalizio di arte e natura".

Il Marecchia è ora quasi selvaggio e dopo San Leo, la strada che lo fiancheggia sale verso il Montefeltro, in quella terra di confine passata di recente dalle Marche alla provincia di Rimini. Superata Novafeltria, eccoci, finalmente, a Pennabilli, la seconda casa di Tonino Guerra, la "Casa dei Mandorli", come lui la battezzò dedicandole addirittura l'ultimo suo libro, uscito in libreria pochi giorni prima della morte del Poeta.

"La casa dei mandorli", Minerva Edizioni, marzo 2012, a cura di Rita Giannini, la biografia ufficiale del Maestro, con immagini di Luciano Liuzzi e prefazione di Giancarlo Mazzucca.

Nella Casa, in romagnolo "chesa", come in tutta Pennabilli, a 630 metri sul mare, lungo le pendici del monte Carpegna, Tonino ha vissuto gli ultimi vent'anni con la seconda moglie russa, l'amata Lora, e con il figlio Andrea. Tutto parla di lui, dei suoi "Luoghi dell'anima" che hanno arricchito il paese con realizzazioni, allestimenti, iniziative ed opere, come il Museo a lui dedicato, che esce dall'idea di spazio chiuso per vivere degli incontri, delle discussioni e del lavoro della gente che qui vive ed arriva. Il "Mondo di Tonino Guerra" è in via dei Fossi 4, tel. 0541 928846.

Pennabilli, famosa per il suo festival degli "Artisti in piazza", è anche il paese europeo più proiettato nel futuro. Da oltre vent'anni è sede del Museo del calcolo, della matematica e dell'informatica, con una ricca "Softwareteca" collegata con il mondo. E' un "paese delle meraviglie",

dove, come nel febbraio scorso, può capitare di incontrare per strada un lupacchiotto ferito e sfinito dalla lunga nevicata. Dove, a tutte le ore, si possono percorrere le "Strade del Poeta", fra le sue fontane, i suoi cimiteri e chiese abbandonati, le sue Madonne ed i fiori antichi e frutti dimenticati, i musei dedicati alla natura dell'Ente parco Sasso Simone e Simoncello o i Diorami colorati di tutti gli animali del Parco. Entro l'estate, infine, sarà realizzata l'ultima idea del Maestro, le "Zattere di mezzanotte" dedicate all'estate della Riviera vista da Tonino Guerra, un'idea con la luna, il mare, la musica e le poesie anti-rumori. ■

*Portale Turistico di Novafeltria: lavalma-recchia.it, lab@id-lab.it, tel. 0541 9222095.*

*Pro loco 0541 923605, Comune 0541 356111*

*Per percorrere "Le strade di Tonino", dedicate ai frutti dimenticati, alle chiese rupestri, ai cimiteri di campagna, alle fontane, e via dicendo, Info: Associazione e Fondazione Tonino Guerra, Pennabilli: 0541 928846; www.toninoguerra.org e associazione-toninoguerra.gmail.com*



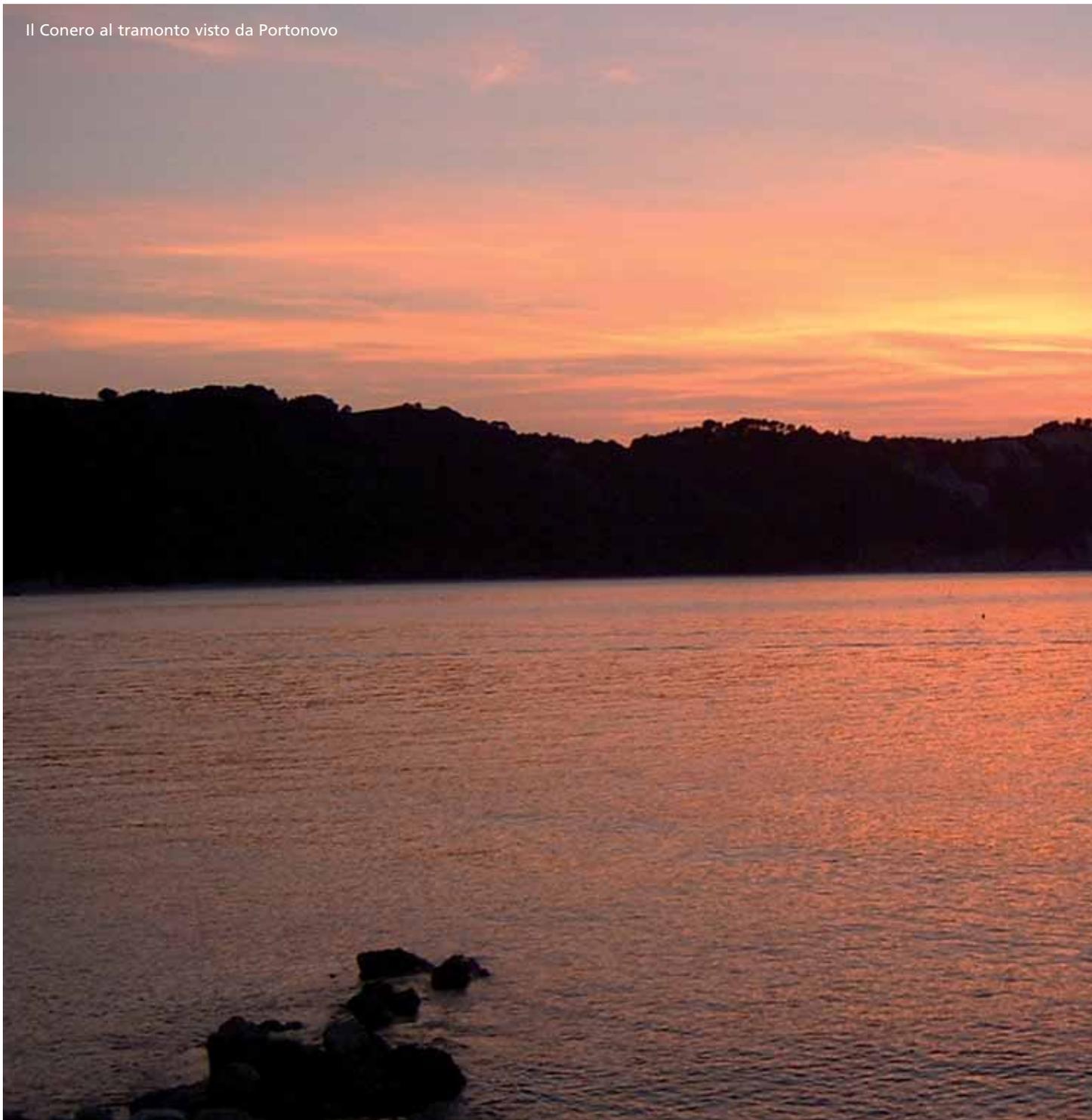
Sant'Arcangelo, vicolo

### Pennabilli: Artisti in piazza

La sedicesima edizione di Artisti in Piazza - Festival Internazionale dell'Arte in Strada colorerà i vicoli e le piazze di Pennabilli (Emilia Romagna - Rimini) **dal 7 al 10 giungo 2012**. Per 4 giorni nelle 22 postazioni dislocate nel suggestivo centro storico, si susseguono spettacoli e concerti provenienti dai cinque continenti; nuovo circo, musica, teatro, danza e arte di strada in genere, show portati nel piccolo borgo dalle circa 60 compagnie internazionali (oltre 200 artisti) invitate dall'organizzazione, alcune delle quali in anteprima nazionale o internazionale. Gli artisti replicano più volte lo spettacolo ogni giorno, per un totale di circa 350 performance durante i 4 giorni dell'evento. Circa 40.000 presenze di pubblico per ogni edizione del Festival che nel 2012 seguirà i seguenti orari: giovedì dalle 20 alle 01.00, venerdì, sabato e domenica dalle 15 alle 01.00, tutti i giorni al "Palacirco" la kermesse continua fino alle ore 03.30. Gli spettacoli proposti si rivolgono ad un pubblico eterogeneo e si svolgono prevalentemente all'aperto; uno spazio ricavato all'interno de "Orto Dei Frutti Dimenticati", creazione del Maestro Tonino Guerra, è dedicato a spettacoli per i più piccoli, il Teatro Vittoria ospita gli spettacoli che necessitano di maggiore attenzione mentre all'interno delle tensostrutture installate in zona "Palacirco", nei pressi del centro storico, si svolgono spettacoli pomeridiani di circo-teatro e in serata prevalentemente musicali. Artisti in Piazza è patrocinato e sostenuto dal Ministero Italiano per la Cultura, Regione Emilia Romagna, Provincia di Rimini, Comune di Pennabilli. Il festival è caratterizzato da esibizioni e concerti di compagnie professionali dell'arte di strada in tutte le sue forme, gruppi musicali che rappresentano tendenze e tradizioni di tutto il pianeta, un ampio spazio è dedicato inoltre all'artigianato locale e internazionale con il "Mercatino del solito e dell'insolito", inoltre ogni anno vengono proposte esposizioni artistiche, installazioni artistiche e concorsi di pittura, scultura e fotografia. Il festival è stato oggetto di 3 tesi di laurea e due ricerche universitarie inoltre, insieme a "Buskers Festival di Ferrara" e "Mercantia" di Certaldo, viene riconosciuto da addetti ai lavori e pubblico come uno dei tre principali festival dell'Arte di Strada in Italia. Importante e di alto livello il network internazionale che la direzione artistica di Artisti in Piazza ha creato in questi anni con organizzatori di eventi, organizzazioni culturali e sociali, artisti e promotori, sia in Italia che all'estero.



Il Conero al tramonto visto da Portonovo



# La **Baia di Portonovo** tra sapori, profumi, cinema e natura



È la ‘perla’ della Riviera del Conero. Lungo la costa, attraverso i caratteristici spadelli, si possono raggiungere spiagge libere o attrezzate. Un luogo antico che ha influito sulle tradizioni gastronomiche marchigiane

Testo e foto di Alberto Bignami

“N on è questa una strada di

alta montagna sebbene sia tagliata nei fianchi dirupati del Conero, il monte di Ancona. Le sue svolte approdano alla Marina di Portonovo, una nuova Terra dell’adriatico, una sorella delle spiagge più ridenti e deliziose. Improvvisa visione al turista che giunge a Portonovo si presenta la storica abbazia costruita nel secolo undicesimo dai frati Camaldolesi. E’ sorto un piccolo e signorile albergo, i gastronomi cercano di tener segreto come sia buono il pesce dell’Adriatico innaffiato col vino delle Marche. Portonovo è rigirato dal Fortino fatto costruire da Napoleone. Oggi ai piedi di quella torre si intrecciano i richiami dei bagnanti, i gridi di guerra delle liete zuffe di spuma”.

Con queste parole, la voce della Settimana Incom del 22 agosto del 1946 descriveva la Baia di Portonovo, una vera e propria ‘perla’ della Riviera del Conero, la prima meta che si presenta immediatamente a Sud del capoluogo dorico.

Il viaggio per arrivarvi, partendo da Ancona, è decisamente breve. Appena una manciata di minuti percorrendo la strada provinciale detta “del monte”, che attraversa sinuosa una campagna di dolci colline e campi coltivati, cosparsa nella tarda primavera e all’inizio dell’estate dalle fitte macchie gialle delle ginestre e dal violetto delicato della lavanda: colori e profumi si spandono intorno mescolandosi ai profumi della macchia mediterranea fino allo sfondo di un mare che, in lontananza, appare e scompare con i colori intensi delle varie gradazioni di azzurro e di blu fino a stemperarsi, in certe giornate, in un verde dalle tonalità particolari. Verso sud l’orizzonte è chiuso dal profilo imponente del Monte Conero, simile al dorso di una gigantesca balena che finisce bruscamente là dove comincia il mare. Lungo la costa, attraverso i caratteristici spadelli del Conero, si possono raggiungere spiagge libere o attrezzate, sabbiose, come quella più ampia di Mezzavalle o quelle sassose di Portonovo o dei Sassi Neri ed altre spiaggiolate raggiungibili soltanto dal mare.

L’Adriatico, da sempre fonte di pesca pregiata, in questa zona costiera ha ►



Il Conero visto dalla frazione di Varano



Conero e ginestre

► largamente influito anche sulle tradizioni gastronomiche. Nel tratto di mare antistante la Baia di Portonovo è praticata la pesca dei "moscioli"; così gli Anconetani chiamano le cozze che, immerse in acque purissime, si riproducono naturalmente attaccate agli scogli. Si tratta di mitili molto pregiati che, per la qualità eccellente e la quantità limitata sono protetti per assicurarne la sopravvivenza; è stato infatti costituito il presidio del Mosciolo di Portonovo che ne regola la raccolta e la tutela. Ma se questo è il simbolo più noto del mare della Riviera, non meno pregiati e ricercati sono varali e corbelli, i nomi con cui gli Anconetani chiamano spigole e ombrine, e ancora lumachine di mare, cefali, seppie, pesce azzurro, balleri e tartufi, ricci di mare, ostriche e crostacei di ogni tipo da gustare crudi, appena pescati o in un appetitoso piatto di spaghetti che profuma di mare. Un discorso a parte va fatto per i "paccasassi", un'erba spontanea molto saporita che cresce sulle rocce del Conero in prossimità delle spiagge; un tempo era abitualmente usata per condire piatti di pasta o come contorno sott'olio. Ora anche questa specie vegetale è protetta. Tante davvero sono le specialità culinarie a base di questi prodotti: pastesciutte al sugo di molluschi, risotti ai frutti di mare, stoccafisso all'anconetana e poi ancora spigole al cartoccio, frittiture, grigliate miste. Il tutto arricchito da aromi e odori locali, come il finocchio selvatico che sanno meravigliosamente arricchire le tavole portonovesi. Risalendo la strada e allontanandosi dal mare, si scopre una collina ricca di tradizione con un'agricoltura capace di offrire prodotti genuini di grande qualità: essendo al centro del Parco del Conero viene praticata un'agricoltura biologica o a basso impatto ambientale. Il Poggio è nel cuore della Doc del Rosso Conero, un grande vino rosso che si abbina alla perfezione ai piatti di carne come conigli e polli in potacchio, tagliatelle e gnocchi soprattutto con il sugo di papera, tutti piatti tradizionali delle campagne del Conero, Montepulciano e Sangiovese si uniscono per dar vita a prodotti che vanno dal rosso da consumare quotidianamente alle riserve e selezioni per i palati più fini, senza mai perdere quell'impronta, quel segno caratteristico di vino unico, tra i profumi del mare e quelli della collina. La Riviera del Conero è dunque, e senza dubbio, un mix di arte e di gusto



Windsurf al Conero

che si estende per decine e decine di chilometri. Luoghi che in passato sono stati scelti anche come set cinematografici: dai film con i pirati per la regia di Domenico Paolella fino ai più recenti polizieschi all'italiana di Sergio

Grieco che hanno portato il nostro territorio in giro per gli schermi di tutta Europa, e non solo.

Un luogo sempre attuale e di fascino immenso che molti stranieri, e lo sappiamo bene, ci invidiano. ■



# Trani: un ricco patrimonio culturale

Trani, porto



È da sempre una porta verso l'Oriente, si pone come mirabile esempio della riproposizione in chiave moderna di una tradizione politica aperta e consapevole

Di Wanda Castelnuovo

**C**onfesso che di Trani conoscevo più della sua ricca, antica e affascinante storia il Moscato, delizioso vino Doc dolce naturale, splendido nella sua versione liquorosa.

Immersa nei vigneti e oliveti, **Trani** - per sua natura da sempre 'porta verso l'Oriente' e oggi uno dei capoluoghi della provincia pugliese di Barletta/Andria/Trani - si trova in una piccola insenatura (creata dalla foce di un fiume ora scomparso) davanti a quell'Adriatico da cui secondo la tradizione sarebbe giunto Tirreno, figlio di Diomede, a fondarla. Ipotesi meno leggendarie fanno derivare la sua origine dall'imperatore Traiano o ancora meglio da *trana* (o *traina*), termine con cui si indicava nel Medioevo un'insenatura adatta alla pesca.

Al di là delle varie congetture si sa che era abitata fin dalla preistoria, ma si hanno notizie certe solo dalla *Tavola Peutingeriana* - copia medievale di un'antica carta geografica (*itineraria picta*) della Roma imperiale forse del III secolo d. C. - in cui è indicata come *Turenium*. È però nel Medioevo che la città acquista notevole importanza da quando, crollato l'impero romano d'Occidente nel 476, dopo la guerra greco-gotica diviene parte integrante dell'impero bizantino pur dovendo affrontare alterne fortune.

Malgrado varie insidie e minacce dal mare e da terra, si sviluppa divenendo sede vescovile in seguito alla distruzione di quella di Canosa da parte dei Saraceni. Con le Crociate aumenta la sua importanza e in occasione della prima viene iniziata la costruzione della Cattedrale dedicata a San Nicola, giovane greco spirato a Trani e dopo alcuni miracoli canonizzato a furor di popolo.

Rilevanti per lo sviluppo della città gli **Ordinamenta maris** del 1063, il più antico codice marinaro (divenuto poi fondamento del diritto marittimo italiano) i cui consoli firmatari sono il cristiano Nicola de Roggero e gli ebrei Simone de Brado e Angelo de Bramo a dimostrazione della temperie positiva della città nella quale all'epoca vengono a stabilirsi numerosi rappresentanti di Paesi stranieri vicini e lontani. L'importanza della città è testimoniata anche dalla presenza di un *ospitale* dei Templari con imbarcadero e chiesa, l'attuale Chiesa d'Ognissanti.



Trani, Cattedrale vista dal mare

► Nel XII secolo Trani è conquistata dai Normanni e attraversa un periodo aureo con Federico II (Jesi 1194 - Fiorentino di Puglia 1250). Normanno da parte della madre Costanza d'Altavilla e Svevo da parte del padre Federico I Hohenstaufen, il sovrano la cinge di nuove mura rimaste in piedi fino al 1846, fa erigere il 'castello svevo' nel 1233 e vi risiede spesso insieme al figlio prediletto Manfredi il quale sposa qui Elena, principessa d'Epiro, a testimonianza degli intensi e ottimi rapporti tra le due coste adriatiche, e adotta una politica tollerante nei confronti degli Ebrei che con la folta presenza contribuiscono a rendere florida la città anche per il fatto che il sovrano ha ceduto loro il monopolio della lavorazione e rivendita della seta grezza in tutto il Meridione. Vivace anche culturalmente l'apporto del mondo ebraico: spiccano grandi Maestri biblisti e talmudisti come Isaiah ben Malì il Vecchio e suo nipote Isaiah il Giovane; i cui commentari sono ancor oggi oggetto di studio nelle più rinomate yeshivot (centro

studi della Torah, legge scritta a forma di rotolo, e del Talmud, discussione della legge orale, nell'ebraismo ortodosso), essendo le loro interpretazioni di grande attualità. Quattro all'epoca le sinagoghe. Oggi si possono ancora vedere: la **Sinagoga Grande**, divenuta chiesa di S. Anna e poi Museo e la **Sinagoga di Scola Nova** riaperta al culto dopo cinque secoli.

L'arrivo degli Angioini e poi degli Aragonesi nei secoli XV e XVI segna il declino di Trani determinato anche dalla cacciata degli Ebrei contro cui non ci si era accaniti solo in Spagna nel 1492. I pregiudizi avevano già fatto 'coniare' il detto *Fugite Tranenses, ex sanguine Judae descendentes*, "fuggite i Tranesi discendenti da sangue ebraico".

L'insediamento del 1586 della *Sacra Regia Udienda* trasforma la città in centro amministrativo culturale e per 200 anni in particolare sotto i Borboni risale la china della decadenza. Dopo l'eccidio nel 1799 di famiglie tranesi legate ai Borboni, nel 1808 Gioacchino Murat trasferisce il capo-

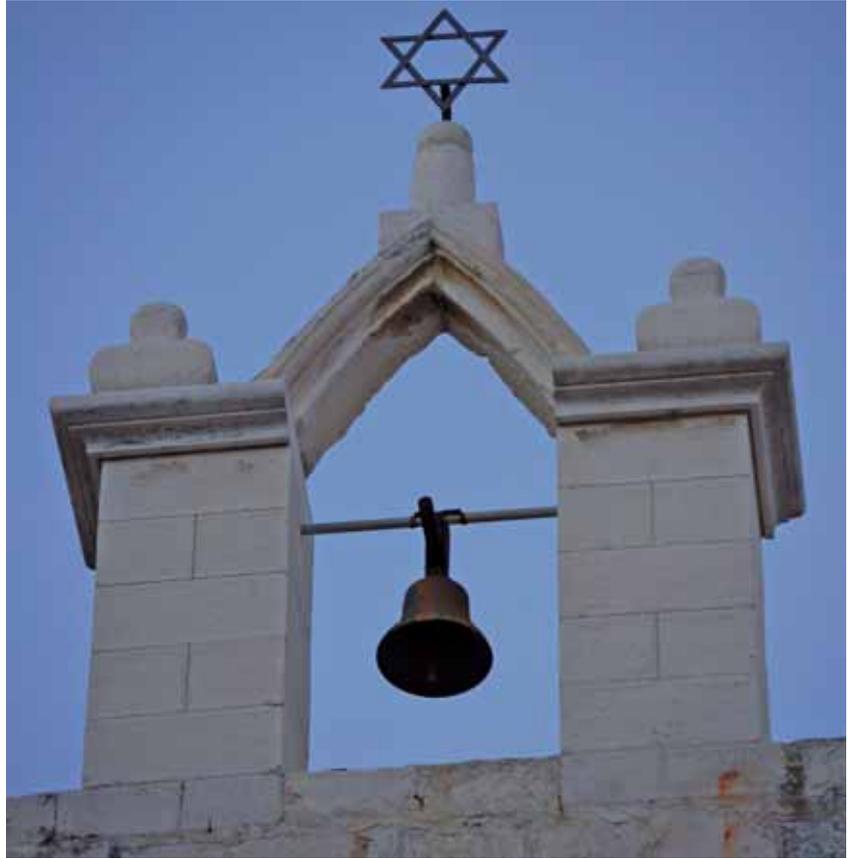
luogo a Bari e da allora la città si è adoperata per riacquisire un primato politico culturale.

Tali complesse vicende mi inducono a conoscere Trani cominciando dal porto che tanto ha significato nella vita della città. Le acque tranquille e protette dai Moli di Santa Lucia e Sant'Antonio con il suo instancabile faro sono cariche di storia, ma sono restie a raccontare come silenziosi sono i pescherecci e le navi da diporto ordinatamente ormeggiate: la darsena ben attrezzata dimostra la volontà della città di sviluppare una vocazione turistica non improvvisata, ma con solide radici nel passato. La città è, infatti, ricca di testimonianze artistiche e non ci si può esimere dall'ammirare la grandiosa e singolare **Cattedrale** - definita per la sua nobile maestosità *Regina delle Cattedrali pugliesi* - contornata dal mare e costruita dal 1099 (anno della canonizzazione di San Nicola Pellegrino) al 1143 con la famosa *Pietra di Trani*, tufo calcareo rosa chiaro tendente al bianco. Sulla facciata severa ed elegante è incastonato in una cornice a

rilievo un grande rosone circondato da sei figure zoomorfe e a lato svetta l'alto campanile di costruzione posteriore smontato negli anni '50 perché instabile e ricostruito identico avendo numerato tutti i mattoni. La stupenda porta bronzea del 1175 con formelle in cui compaiono personaggi biblici dopo accurato restauro è oggi custodita nella chiesa. L'interno a croce latina è a tre navate divise da colonne binate eleganti come pregevoli sono le quattordici trifore dei matronei che si affacciano sulla navata centrale, l'arco trionfale che porta al transetto e nella zona presbiteriale i resti di un mosaico del XII secolo con la firma del prete Pantaleone: passeggiarvi infonde un grande senso di serenità.

Se si ha tempo, vale la pena visitare la cripta di San Nicola e quella di Santa Maria e sotto a questa il quadrangolare ipogeo di San Leucio.

A pochi passi dalla Cattedrale si erge spettacolare sulla riva del mare il **Castello Svevo**, prediletto da Federico II che lo fa innalzare tra il 1233 e il 1249 al posto di un'antica torre di vedetta. A pianta quadrangolare e munito di quattro alte torri qua-



Trani e l'ebraismo



Trani, Castello svevo

► drate, manifesta la sua imponenza dovuta anche a successivi rimaneggiamenti avvenuti con l'introduzione delle armi da fuoco e poi nell'Ottocento quando viene destinato a prigione fino al 1974. Affascinante la visita che permette di percorrere all'interno quasi mille anni di storia eroica ed epica viste le dominazioni che si sono succedute in questo angolo così piccolo e così importante. Pur desiderosa di continuare a vedere le altre meraviglie offerte da Trani, sento il bisogno di fermarmi a riflettere su questo passato comunque segnato per lungo tempo da una tolleranza che come un fiume carsico pare perdersi nelle pieghe della storia per

rispuntare fugacemente per qualche tratto e poi inabissarsi nuovamente. Quale migliore esempio per intrigare la fantasia che il ritorno dopo circa cinquecento anni della comunità ebraica soggetta nel tempo, come si è visto, ad alterne vicende?

*Incipit* della mia riflessione è il pensiero che buona parte dei pregiudizi sul popolo ebraico deriva dal fatto che, essendo all'epoca ai Cristiani vietato il prestito di denaro, questo diventa appannaggio degli Ebrei i quali - al di là di innegabili abusi sugli interessi che sfociano in usura e di altre nequizie proprie dell'uomo di ogni razza in ogni dove - finiscono con il ricoprire posizioni di prestigio che a lungo andare in

ogni luogo e in ogni tempo suscitano gelosie, invidie...

Cerco quindi di approfondire a grandi linee il percorso di tale popolo a Trani. Se controverso resta l'inizio della sua presenza determinato da una diaspora (*golà* in ebraico) successiva alla distruzione del tempio da parte di Tito nel 70 d.C. o alla cacciata da Venosa da parte dei Saraceni nel IX secolo, è altrettanto difficile sapere se l'accanimento antiebraico della crociata tedesca di Worms e Magonza del 1090 o la fuga dalla Spagna islamica degli Almohadi tra la seconda metà del XII secolo e la prima metà del XIII o la distruzione di Bari nel 1156 da parte di Guglielmo il Malo o l'espulsione nel 1180 dalla Francia di Filippo Augusto ne abbiano determinato un aumento numerico a Trani.

Sicura e interessante è la testimonianza di Beniamin da Tudela, grande Chacham (dottore della legge ebraica), che arrivato a Trani nel 1165 la descrive come "una città grande e bella, abitata da circa 200 ebrei con a capo rabbi Eliah, rabbi Nathan il commentatore e rabbi Yaaqov" e dotata di un comodo porto da cui partono i pellegrini diretti a Gerusalemme.

Si sa che gli Ebrei in virtù di una concessione degli Svevi del 1155 vivono nella 'Giudecca' (collegata strettamente all'attiguo quartiere 'La Galera' dotato di un sistema contiguo di terrazze atto a facilitare la fuga salvando gli abitanti in caso di aggressione) vicino al porto (che all'epoca era diverso rientrando molto di più nella città) e alla Cattedrale. Il termine 'giudecca' di etimologia incerta deriverebbe da Giudeo (appartenente alla tribù di Giuda diventato sinonimo di ebreo: al riguardo bisogna notare come nel passato con il termine Giudei si indicasse anche arabi e saraceni) o da Giuda Iscariota, apostolo traditore, o dal termine dialettale veneto "giudecà" (riferito a membri della classe politica veneziana i quali, dopo essere stati 'giudicati', venivano estradati sull'isola poi chiamata della Giudecca per trascorrervi un periodo di confino).

È tuttavia, come già accennato, con Federico II che la comunità, all'epoca caratterizzata da numerosi "fuochi" (famiglie), vive il suo massimo splendore per il fatto che l'imperatore le riconosce il diritto al prestito di denaro (che gli Ebrei sanno gestire con ocultezza grazie alle numerose regole talmudiche) e ne ammira l'antica cultura:



Trani e l'ebraismo

pare che il figlio Manfredi parlasse l'ebraico.

L'allontanamento degli Ebrei fa sì che Trani non viva quell'ulteriore fase contro l'Ebraismo verificatasi in conseguenza della bolla del 1555 con cui Paolo IV trasforma le 'giudecche' in 'ghetti', aree suburbane di residenza coatta dotate di poche vie e circonscritte da mura e portoni d'accesso controllati.

Malgrado la loro cacciata, l'apparente conversione dei marrani e lo sforzo fatto per cancellarne ogni traccia sono rimasti segni palesi nell'onomastica e nella toponomastica.

Dal 2004, dopo quasi 500 anni, gli Ebrei sono tornati a Trani popolandolo la sinagoga di Scolanova e le strade di Trani e collaborando con il loro ricco patrimonio culturale alla ripresa di una regione che risente al pari delle altre della crisi economica. Un esempio non solo del riemergere del fiume 'tolleranza' (tra l'altro una comunità ortodossa rumena è ospitata nell'antica Chiesa di San Martino), ma di una proficua collaborazione nel rispetto reciproco riprendendo le fila di un'apertura mentale che ha visto un esempio illuminato nella straordinaria figura di Federico II le cui tracce è possibile cercare negli undici comuni che si sono consociati nell'Agenzia "Puglia imperiale" per non perdere la memoria del passato e consigliare percorsi per il futuro. ■

Info: [www.pugliaimperiale.com](http://www.pugliaimperiale.com)



Trani, Cattedrale



Trani



# La supermaratona dell'Etna

Partenza maratona



Dalla spiaggia al cratere, affrontando un dislivello di 3000 metri e un'escursione termica di 30 gradi

Testo di Tania Turnaturi - Foto di Mariano Malfitana

L'Etna era "Mons Gebel" (il monte dei monti) per gli arabi, è "a muntagna" per le popolazioni etnee che la evocano con timoroso rispetto, memori della forza dirimpente con cui nei secoli ha travolto i vari centri urbani, tenacemente ricostruiti sulla "sciara", ma anche riconoscenti per la fertilità del terreno e l'abbondanza del legname ricavato dai lussureggianti boschi e dalle vaste pinete. Timore e rispetto incute l'Etna per la sua incandescente vitalità, per l'imprevedibilità dei suoi risvegli esternati attraverso l'eruzione effusiva di magma con lingue di fuoco che lentamente si srotolano espandendosi, ora fluide ora viscoso, tutto abbracciando e inglobando; o schizzando lapilli saettanti come luminose stelle filanti che accendono il nero cielo notturno. I siciliani la osservano mormorando "a muntagna stanotte si è svegliata!".

Il fenomeno eruttivo, nei secoli talvolta devastante e distruttivo perfino per le località della costa come Aci Trezza e Aci Castello, riedificate sulle colate laviche fronteggianti i faraglioni scagliati da Polifemo (narra Omero) contro Ulisse che lo aveva accecato, ha alimentato la mitologia classica e le leggende popolari che hanno eletto il ventre del vulcano come l'antra di divinità legate al fuoco o a possenti fenomeni atmosferici, identificando la sua violenza sovvertitrice con la potenza degli esseri primordiali. Di una tribù di "Ciclopi" scrive Tucide nel VI libro delle Storie, narrando delle popolazioni barbare che abitavano la Sicilia prima dell'arrivo dei coloni greci, i quali identificarono il dio del fuoco Efesto con il dio Adranòs che i miti locali collocavano sull'Etna, nelle cui viscere fiammeggiava la sua fucina, come cantavano gli aedi. Nel mito greco i Ciclopi erano conoscitori dell'arte della lavorazione del ferro e fabbricavano i fulmini di Zeus. Eolo, dio dei venti, si credeva fosse imprigionato dentro le caverne dell'Etna, da cui sbuffavano le fumarole. La mitologia romana riteneva i Ciclopi aiutanti del dio del fuoco e fabbro degli dei Vulcano, noto anche con l'appellativo "Mulciber" cioè "colui che addolcisce il fuoco", epiteto apotropaico per scongiurarne l'azione distruttiva. La credenza popolare poneva sotto il vulcano anche il Tartaro, la buia voragine dell'Ade dove Zeus aveva relegato gli immortali Titani, talmente profonda, racconta Esiodo ►



Etna, ultima eruzione vista da Linguaglossa

► nella Teogonia, che un'incudine di bronzo lasciata cadere impiegava nove giorni e nove notti per giungervi. Affonda nel mito la morte del filosofo presocratico Empedocle, vissuto nel V secolo a.C., gettatosi a capofitto nel cratere per carpire i segreti dell'attività eruttiva. Una leggenda normanna narra che re Artù e la Fata Morgana abitassero in un favoloso castello posto in un luogo di delizia simile al paradiso terrestre nelle viscere del vulcano. Questa leggenda riflette echi di credenze medievali che ponevano alcuni grandi re del passato, come Carlo Magno e Barbarossa, nelle caverne di alcune montagne ad attendere la resurrezione per combattere la battaglia fra Bene e Male.

"A muntagna" permea la vita, la cultura, il folklore e perfino la religione della sua gente: i santi patroni vengono da secoli portati in processione al cospetto del vulcano per invocare e impetrare la protezione dalla sua ira. Gli abitanti dei paesi pedemontani vivono in simbiosi con essa: è la divinità che invocano, scrutano, temono, esorcizzano. E perfino sfidano, con un evento sportivo che è quasi una prova estrema: la supermaratona dell'Etna che il prossimo 16 giu-

gno prenderà il via sotto il sole della spiaggia di Marina di Cottone per concludersi, dopo 43 chilometri tutti in salita, tra la neve a quota 3000 metri. Gara nazionale della Fidal, è l'unica al mondo nella quale è sempre visibile il traguardo, l'evento sportivo più importante del territorio ionico-etneo, la gara di skyrunning che coinvolge atleti provenienti da tutte le località capaci di affrontare prove di resistenza su percorsi di forte pendenza, innevati o ghiacciati, disciplina nella quale gli italiani più volte hanno scritto i loro nomi nell'albo d'oro, come Giorgio Calcaterra detentore del record assoluto, e Monica Casiraghi.

Nata nel 2004 dalla passione sportiva e dall'amore nostalgico per la terra d'origine di Mariano Malfitana, dirigente dell'Unione Sportiva Mario Tosi di Tarvisio, ha subito qualche anno di sospensione, ma adesso si ripropone con la 6° edizione grazie alla determinazione d'impronta mitteleuropea del suo ideatore, acquisita in oltre quarant'anni di esperienza professionale e vita vissuta con le popolazioni friulane, coniugata con l'atavica identificazione degli isolani con la loro terra, nella quale tenta-

no di esportare i modelli dell'efficienza nordica.

La maratona si avvale della collaborazione del Dipartimento di Scienze mediche e biologiche dell'Università di Udine che monitora 15 runners per studiare le cause che determinano le variazioni del costo energetico nella corsa a piedi in una gara di ultraendurance e definire programmi di allenamento tesi a migliorarne i parametri, avendo preventivamente selezionato le caratteristiche antropometriche degli atleti sottoposti a test. Questi studi nel 2006 hanno prodotto una tesi di laurea sul tema "L'energia della corsa durante maratona dal livello del mare a 3000 m di quota".

La gara rinsalda così la relazione tra le regioni Sicilia e Friuli Venezia Giulia, coniugando sinergicamente le attrattive turistiche e paesaggistiche dell'una con la tradizione agonistica e sportiva che è il vanto dell'altra.

In pantaloncini, maglietta e pettorale i partecipanti muovono i primi passi sulla sabbia, poi imboccano il nastro asfaltato che si snoda e si ripiega morbidamente sulle ampie pendici nord orientali, tra aranceti, vigneti e fichi d'india in

fiore; in basso l'azzurro del mare incre-spato d'argento, in alto la cima innevata che custodisce il traguardo.

All'altezza di Piedimonte Etneo i tornanti si infittiscono, a ogni curva appare timida l'indicazione di un santuario di devozione popolare. L'ibisco e la buganvillea rivestono i muri di recinzione delle antiche case padronali di campagna, contornate dalle vigne a terrazza coi palmenti (fabbricati destinati alla lavorazione delle uve) dismessi e le vecchie cantine, manufatti rurali che costituiscono un elemento antropico caratterizzante il territorio pedemontano.

Si prosegue attraversando a ogni tornante i binari della ferrovia circumetnea che si incunea tra vigneti, oliveti, nocioleti, pistacchietti e frutteti, muti testimoni della vocazione agricola del territorio e dell'elevata fertilità del terreno lavico. I vagoni si fermano anche in aperta campagna per consentire ai contadini di raggiungere il fondo agricolo o agli escursionisti di risalire antiche mulattiere tra coltivazioni e antiche "sciare" (termine di derivazione saracena); il tracciato poi raggiunge la massima quota sull'altopiano di Maletto, dove lo sguardo spazia verso i crateri sommitali.

Il gruppo di testa arriva a Linguaglossa, ultimo centro abitato posto a 700 m di

altitudine, sviluppatosi lungo la regia trazzera dove transitavano il legname e la resina della pineta diretti all'arsenale di Messina. Il toponimo, forse derivante dalla forma della vallata in cui sorge il paese oppure dalle sette lingue di lava sulle quali la leggenda vuole che sia stato edificato, compare in un documento del 1145 sotto Ruggero d'Altavilla; dopo i Vespri del 1282 queste terre vengono assegnate a Ruggero di Lauria. Con Filippo IV di Spagna nel 1634, durante la guerra del trent'anni, Linguaglossa, come è scritto sul palazzo di città, viene dichiarata città diletta e libera.

Gli atleti, ormai in ordine sparso, percorrono via Roma contornata da qualche edificio barocco, palazzetti liberty decorati con portali, finestroni e mascheroni in pietra lavica, arenaria e tufo; girano su via Umberto I e la montagna è lì, maestoso fondale del lungo rettilineo che tutto sovrasta, incombente. Niente più si frappone alla grande sfida tra il maratoneta e l'immanente divinità, tra l'uomo e la natura possente. Superato il passaggio a livello dove sono fermi i vagoni della circumetnea, si imbecca la strada Mareneve e inizia l'attacco frontale: il gruppo di coraggiosi che osa ancora affrontarla la vedrà sempre davanti a sé. Minacciosa e disponi-

bile si lascia aggredire ai fianchi dagli atleti che si inerpicano sui tornanti che si rincorrono con più assiduità nella fetuccia d'asfalto stesa sulla lava del 1566, eruzione dalla quale per intercessione del patrono S. Egidio il nucleo abitato si salvò, oggi terra fertile su cui crescono rigogliosi vigneti abbracciati da ininterrotti cespugli di dorate ginestre. I boschi di castagno e roverella allungano la loro ombra offrendo un po' di refrigerio. La voce del bosco canta i versi di Omero e di Virgilio, narra le vicende tra storia e mito di Diodoro Siculo e Tucidide, e sembra mettere le ali ai piedi. Si avvanza ed iniziano ad occhieggiare le betulle bianche, eleganti e argentee e ci si accorge di aver conquistato il cuore del gigante dalla testa canuta: uno sguardo in basso e il placido mare Ionio balugina d'argento e d'azzurro oltre il limite delle cime aguzze dei pini larici del bosco Ragabo.

Il parco dell'Etna, 59.000 ettari compresi tra i fiumi Alcantara e Simeto che abbracciano e circondano il vulcano, esibisce qui tutta la sua rigogliosa bellezza, frutto dell'evoluzione di una grande varietà di ambienti e paesaggi naturali, risultato di lunghi e complessi fenomeni fisico-chimici e biologici. Le vicende evolutive delle comunità viventi, piante animali e uomini, presenti ►



Maratona sulla Mareneve

## On the Road

► sulle pendici si sono sviluppate in funzione del tipo e delle strutture delle rocce, delle condizioni climatiche e degli organismi vegetali ed animali che interagiscono con il substrato. È stato istituito nel marzo 1987 con lo scopo di tutelare il patrimonio boschivo e la conservazione e lo sviluppo delle specie floreali e faunistiche dei luoghi e di regolamentare e coordinare lo sviluppo delle attività turistiche in un quadro di recupero e difesa ambientale correlato allo sviluppo eco-sostenibile. L'ente parco tutela e promuove la vitivinicoltura etnea quale "inestimabile patrimonio" da custodire e valorizzare.

Il gigante di fuoco, vulcano attivo più alto d'Europa, svetta quindi su un patrimonio di grande interesse naturalistico, ed è il primo parco italiano a concorrere per l'inserimento nella lista dei siti naturali patrimonio mondiale Unesco.

L'ecosistema etneo presenta una grande varietà di vegetazione distribuita in funzione dell'altitudine e delle influenze climatiche. La diversa composizione e compattezza del substrato dovuto alle colate succedutesi nel tempo e il variare delle temperature e delle precipitazioni riferite all'altitudine e all'esposizione dei

versanti determinano un'estrema varietà di ambienti. Dal mare ai folti boschi d'altura che preservano specie botaniche endemiche, fino alle distese di rocce vulcaniche inerti innevate d'inverno.

Vigneti, nocioleti, uliveti fino a 700 m, poi la foresta di latifoglie si espande fino ai 1000 m con i magnifici castagni d'alto fusto e i castagneti cedui mescolati a cerro, rovere, roverella; più in alto faggio e betulla. Oltre i 1500 m di quota inizia il regno del pino nero o laricio (*Pinus nigra-Zappinu*): specie di particolare interesse naturalistico e scientifico, colonizza le lave affioranti svolgendo un ruolo fondamentale per l'equilibrio biologico. Le radici resinose sono utilizzate come fiaccole (deda)

Il sottobosco è una tavolozza con le fioriture dell'astragalo, della saponaria simbolo del parco, dei pappi fluttuanti del senecio, del tanaceto utilizzato nella distillazione del "Donnavita", liquore che si ritiene assicuri l'immortalità. Salendo di quota troviamo il cerastio e poi solo muschio e lichene; tra i 2500 e i 3000 m sopravvivono pochi elementi poiché nessuna vegetazione si può insediare sulla lava recente.

Il vulcano ospita l'istrice, la volpe, la

martora, la lepre, il coniglio, il riccio, il ghio, topi e pipistrelli; tra i rapaci lo sparviero, la poiana, il gheppio, il falco pellegrino e l'aquila reale, il barbagianini, l'alocco, il gufo. Nelle zone boschive la ghiandaia, la coturnice, il cuculo mentre sulle distese laviche alle quote più alte il culbianco effettua i suoi voli rapidi e irregolari.

Finalmente si arriva a quota 1800 m, a Piano Provenzana, stazione turistico-sciistica nella stagione invernale e punto di partenza dei fuoristrada per le escursioni ai crateri sommitali con le guide alpine specializzate in vulcanologia, che accompagnano ad assistere al tramonto del sole nel cielo rosso fuoco che si stempera nel mare nero di lava. Qui è allestita la zona cambio con le tende e un cancello orario; bisogna indossare l'equipaggiamento da montagna per affrontare gli ultimi 10 chilometri verso il cratere, attraversando la distesa di lava frammista a neve fino al traguardo dove si concluderà quest'avventura di 43 chilometri di percorso, 3000 metri di dislivello e 30 gradi di escursione termica.

Il complesso vulcanico ha avuto la sua genesi nel pleistocene medio-inferiore



Etna, ultima eruzione vista da Linguaglossa



Etna

cioè circa 600.000 anni fa, quando si sono verificate le prime manifestazioni eruttive sottomarine a causa dell'attrito tra la zolla euro-asiatica e quella africana, con la formazione dei coni vulcanici dove preesisteva un golfo. Successivamente si sono alternate fasi di effusione lavica e fasi esplosive violente e si sono formati banchi lavici, costoni rocciosi, canaloni, blocchi, festoni, lastroni. Gli accrescimenti stratificatisi a seguito delle successive eruzioni, con emissione di cenere vulcanica, magma e spettacolare attività stromboliana, ne determinano l'innalzamento e l'abbassamento, cosicché la sua altezza è variabile.

La meta adesso è vicina: riflette i raggi del sole la neve candida e spumosa, brilla la lava nera e porosa. Un'immensa scacchiera su cui marciano i maratoneti, si muovono e si superano come cavalli, alfieri, torri, pedoni. Il re arriverà trionfante al traguardo senza rischiare lo scacco.

L'esperienza della maratona riempie gli occhi di tutti i colori della tavolozza della natura: l'azzurro del mare, i variopinti colori della primavera siciliana, le diverse tonalità del verde dei boschi, il nero vellutato della lava, il bianco abbagliante della neve.

Dopo la premiazione tutti a mangiare al ristorante Monte Conca a Piano

Provenzana, unica struttura sopravvissuta all'eruzione dell'ottobre 2002, i piatti della cucina tradizionale della signora Paola. Antipasti del contadino, maccheroni di pasta fresca con porcini, pasta alla norma, salsicce al ceppo aromatizzate col finocchio selvatico, polpette arrostiti sulle foglie di limone, verdure agli antichi sapori, melanzane grigliate, dolci fatti in casa secondo le ricette della tradizione siciliana inaffiati dal vino locale, il rosso dell'Etna scuro e aspro, mentre lo sguardo spazia dai crateri sommitali al sottostante mar Ionio.

L'uomo ancora una volta ha rinnovato il patto di alleanza con la natura indomita. ■

## Campeggi

**Agricampeggio Frieria** – Terre morte - Contrada Frieria - Linguaglossa (CT) - Tel/fax 00393401081168

**Ore felici Park** - Via d. Nicolosi 94/a - Porto Salvo di Mascali - Mascali (CT) - Tel. 0957815135

**Villaggio turistico europeo** - Via Kennedy 91 - Catania - Tel. 095591911

**Panorama village & camping** - Via Santa Caterina 55 - Acireale (CT) - Tel/fax. 0957634124 - 095605987

**Camping Mareneve Srl** - Via del Bosco 30 - Milo (CT) - Tel. 0957087019

**Camping La Zagara** - Via Spiaggia 201- Mascali (CT) - Tel. 0957700132

**Camping Mokambo** - Via Spiaggia 211 – Loc. Fondachello - Mascali (CT) - Tel. 095938731-934369 - Fax 0957799243

**Campeggio Al Yag Solemare Srl** - Via Altarellazzo - Acireale (CT) - Tel. 0957641763 - 3490874407

**Camping La Timpa** - Via Floristella 23 - Acireale (CT) - Tel. 0957648155



## TOSCANA

### Villaggio Camping Le Marze

Un'oasi di relax nella pineta dove poter respirare il profumo della natura, godersi il tepore del sole sulla sabbia e immergersi nel mare limpido

Immaginate di trovarvi in una splendida pineta fitta e rigogliosa, dove i pini maestosi con la loro chioma regalano un riparo fresco ed accogliente durante i caldi mesi estivi e si estendono sino al mare per far posto alle dune. La vostra mente dipinge un ricco sottobosco di macchia mediterranea da cui spuntano erbe aromatiche con numerose varianti di rosmarino, bacche colorate e altre essenze. Fatevi trasportare dal trionfo di colori, dai profumi di salsedine, resina ed erbe aromatiche. Ora aprite gli occhi e sorridete: siete al Villaggio Camping LE MARZE, nel cuore della Maremma, a metà strada tra il borgo medievale Castiglione della Pescaia e la località turistica Marina di Grosseto. Un sentiero ombroso vi conduce all'ampio tratto di spiaggia antistante che si estende per chilometri. Il litorale sabbioso, tranquillo e riservato, è particolarmente adatto ai bambini, poiché entra in mare gradatamente per decine di metri.

Entrate nel pieno della vacanza e affidatevi allo staff di animazione che rallegherà le vostre giornate con tornei, giochi, feste a tema, mini club, junior club, baby dance, spettacoli diurni e serali per grandi e piccini.

Il parco giochi, il tavolo da ping-pong, i giochi gonfiabili ed i tappeti elastici consentiranno ai bambini di passare da un'attività all'altra senza annoiarsi. E

grazie al Parco Avventura, grande novità 2012 vivranno una vacanza davvero indimenticabile! Potranno provare l'emozione di muoversi di ramo in ramo lungo i percorsi a pochi metri da terra, il tutto in completa sicurezza.

In alta stagione potrete dilettarvi con il tiro con l'arco grazie a un istruttore qualificato che vi insegnerà i trucchi per diventare un vero Robin Hood. Organizzate le vostre escursioni con l'Info Point e poi rinfrescatevi con un bel tuffo in piscina!

Il servizio di Reception e vigilanza presente all'ingresso garantisce l'accoglienza 24/24. E' possibile così entrare e uscire liberamente ad ogni ora del giorno e della notte. Il parcheggio interno ombreggiato si snoda lungo il perimetro esterno cosicché l'alloggio e la piazzola siano facilmente raggiungibili da ogni posto auto.

Presso il punto NOLEGGIO troverete biciclette per adulti e bambini, caschi e seggiolini per piacevoli pedalate sulla lunga pista ciclabile che collega Marina di Grosseto e Castiglione della Pescaia o anche solo per raggiungere comodamente la spiaggia e scooter 50cc per visitare le località vicine.

Dopo tutte queste attività vi è venuto un languorino? Dirigetevi verso la zona commerciale al centro del campeggio: al MARKET potrete acquistare beni alimen-

tari di ogni tipo, pane fresco tutte le mattine, prodotti per l'igiene e la cura della persona, materiale da campeggio, casalinghi, giocattoli, articoli di abbigliamento, riviste e giornali. Il BAR propone gustose colazioni e sfiziosi aperitivi, nonché bibite fresche, gelati, panini e snack; li potrete gustare comodamente seduti ai tavoli esterni, usufruendo anche dell'area WI-FI gratuita. Il RISTORANTE interno Scooby Doo propone una ricca scelta di menù di carne e di pesce, dai piatti tipici della tradizione toscana ai gustosi baby menù dedicati ai nostri piccoli ospiti e ottime pizze; è aperto sia a pranzo che a cena e propone anche piatti da asporto; sono disponibili su prenotazione il servizio di mezza pensione e pensione completa e menu speciali per persone con particolari esigenze alimentari.

In aggiunta a questi servizi si possono trovare uno sportello bancomat; il servizio NAVETTA da e per Castiglione della Pescaia (da metà luglio a metà agosto); barbecue in muratura ad uso gratuito dei clienti; infermeria dotata di medicinali di primo soccorso e un dottore disponibile in giorni prefissati.

Il Camping accetta gli amici a quattro zampe ai quali è dedicata un'attenzione particolare con un'area per lo svago, docce per cani, distributori gratuiti di sacchetti per la raccolta di deiezioni. A circa 800 metri dalla struttura si trova la BAU BEACH, una spiaggia libera istituita dal Comune di Grosseto dove i cani possono passare la giornata al mare in compagnia dei loro padroni.

Le piazzole per tende, camper e roulotte sono ampie e ombreggiate per offrire una sistemazione ancora più a contatto con la natura; il terreno compatto e di facile accesso consente un maggiore comfort agli ospiti. La distanza dai quattro blocchi di servizi igienici è breve da ogni piazzola: qui potete trovare docce calde gratuite, servizi igienici per bambini, lavanderia a monete, servizio di scarico per WC chimico. Ogni piazzola è servita da una colonnina per la distribuzio-



ne di energia elettrica a 230V. Il camper service è gratuito per chi pernotta. Sono disponibili anche casemobili trilocali composte da una camera matrimoniale con bagno e doccia, una camera doppia con bagno e doccia, un salottino con angolo cottura attrezzato e veranda esterna arredata con tavolo, sedie e ombrellone (o tettoia in legno secondo disponibilità). In alternativa è possibile pernottare in tende a casetta attrezzate con cucinotto e gazebedotate di 4 letti

singoli.

Vi è venuta voglia di una vacanza all'insegna della tranquillità o di un weekend nella verde Maremma? Visitate il sito [www.boschettoholiday.it](http://www.boschettoholiday.it) o telefona al numero 0564 35501/9 e scopri le numerose promozioni in corso! Ti aspettiamo alle Marze: rilassatevi, al resto pensiamo noi!

Info: Tel. 0564 35501 - 0564 35509  
[www.boschettoholiday.it](http://www.boschettoholiday.it)  
[booking.marze@boschettoholiday.it](mailto:booking.marze@boschettoholiday.it)

### Luoghi di interesse turistico e attività da svolgere

**NATURA:** Parco dell'Uccellina; Isole di Giglio e Giannutri; Isola d'Elba; riserva WWF di Orbetello; zona umida Diaccia Botrona; terme di Saturnia; Monte Amiata.

**ARTE E STORIA:** Cattedrale e Mura di Grosseto; Pitigliano il paese nel tufo; siti etrusco-romani di Vetulonia e Roselle; Abbazia di San Galgano; giardino dei Tarocchi; Massa Marittima; Firenze, Roma, Siena, San Gimignano sono facilmente raggiungibili.

**SPORT:** vela; kitesurf; windsurf; equitazione; immersioni; trekking; cicloturismo; escursioni in canoa.

**ENOGASTRONOMIA:** sagre paesane; visite a cantine e frantoi; strade del vino; eventi enogastronomici.



Serralunga di Crea - Cappella del Paradiso

## PIEMONTE

### Il Sacro Monte di Crea

In un Parco naturale, Patrimonio mondiale Unesco, una suggestiva passeggiata porta in "Paradiso"

Testo di Franca Dell'Arciprete Scotti  
Immagini Archivio Alexala,  
foto di Gianluca Grassano

**U**na vera scoperta, meta ideale per un breve viaggetto in Piemonte, è il Parco Naturale del Sacro Monte di Crea in provincia di Alessandria.

Come tutti i Sacri Monti, è un vero "sistema" architettonico, che intreccia magnificamente natura e cultura, elementi architettonici, scultorei e pittorici, in una suggestiva sintesi di paesaggio, arte e memoria storica.

Un insieme complesso, dunque, che si sviluppa intorno alla sacralità di questo Monte, posto su una delle colline più alte del Monferrato, quella di Serralunga di Crea. La devozione popolare si rivolgeva a questa altura da tempo lontanissimo, fin da quando, secondo la tradizione, S. Eusebio, vescovo di Vercelli, si ritirò qui nel IV secolo, trasportandovi una statua della Vergine.

Così, pian piano, anche la devozione "alta" lo protesse: nell'XI secolo Arduino, re d'Italia, fece costruire una chiesa per accogliere i numerosi pellegrini che accorrevano ad adorare la sacra effigie e più tardi i Marchesi del Monferrato vi posero una reliquia della Santa Croce.

Nei secoli, tanti furono gli interventi successivi che arricchirono e modificarono il territorio, conservando però tutto il fascino di questo luogo che si visita inerpicanosi lungo la collina.

I Sacri Monti, infatti, sono concepiti come una forma di ascesi verso l'alto, in cui il pellegrino, faticosamente, conquista il

Paradiso, contemplando man mano i misteri della Passione che sono raffigurati in una serie di cappelle lungo il cammino.

E proprio il "Paradiso" è il nome comunemente dato all'ultima cappella, la XXIII, in cima alla collina, culmine, fisico e simbolico, del percorso devozionale, che ci accoglie stupefatti con la sua incredibile decorazione. Dedicata all'Incoronazione della Vergine, edificata in forma cilindrica, presenta una splendida volta che raffigura l'incoronazione di Maria, circondata da più di 300 personaggi tra santi, vescovi, angeli, profeti, papi, re, suore, frati, che, seduti sulle nuvole, assistono all'evento. Di grande effetto scenico, anche se di incerta resa artistica, quasi a prefigurare le esagerazioni del barocco, è il complesso delle sculture in terracotta e gesso che si alternano all'aerea moltitudine di angeli musicanti dipinti.

L'arrivo al Paradiso è dunque il compimento della fatica, la meta raggiunta. Dall'alto lo sguardo spazia su tutto il Sacro Monte, un ambiente naturale di grande suggestione ed interesse, anche naturalistico. Bellissime querce si alternano a ciliegi, castagni, aceri, frassini e ippocastani, la vegetazione è fitta e ombrosa, mentre per terra, soprattutto in questa stagione, si intravedono piante a fioritura primaverile, come primule e violette.

Un ambiente naturalistico e artistico che per fortuna è tutelato dal 1980 con una

legge apposita della Regione Piemonte e dal 2003 è Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, all'interno dei "I Sacri Monti del Piemonte e della Lombardia". Nella discesa, più agevole, ci si può soffermare a contemplare meglio i gruppi statuari in terracotta policroma e i dipinti che ornano le altre 22 cappelle, dedicate ai Misteri del Rosario e i 5 Romitori, che rappresentano momenti di venerazione dei Santi.

Il sentiero ombreggiato dal bosco scende giù fino al Santuario mariano, di origine romanica e rimaneggiato più volte fino alle attuali forme barocche. Nell'interno, a tre navate, molte importanti opere, tavole dipinte, un ciclo di affreschi, la famosa statua lignea della Vergine, del XIII secolo, ma, secondo la leggenda, molto più antica, una ricchissima raccolta di ex voto.

### Camminare il Monferrato

L'iniziativa Camminare il Monferrato deriva da una prima serie di itinerari che già negli anni '90 si andavano costituendo nella zona ad opera della sezione locale del CAI e dei guardiaparco. Negli anni si sono ampliate le proposte raccolte nelle schede pubblicate a cura del Parco e della Provincia di Alessandria. [www.monferrato.it](http://www.monferrato.it)

Informazioni sul Sacro Monte di Crea: tel. 0141 927120, [parco.smcree@reteunitaria.piemonte.it](mailto:parco.smcree@reteunitaria.piemonte.it)  
E-mail: [info@alexala.it](mailto:info@alexala.it), [www.alexala.it](http://www.alexala.it), [www.sacrimonti.net](http://www.sacrimonti.net)



Sacro Monte di Crea



Serralunga di Crea



SLOVENIA

## TERME CATEZ: paradiso termale 365 giorni all'anno

**Immerso in una natura rigogliosa, il centro termale è un vero mondo delle acque e del benessere.**

**Un luogo ideale per incontri d'affari e ricorrenze speciali**

**B**envenuti nella calda regione delle sorgenti naturali di acqua termale curativa, castelli e grandi vini. Nel pittoresco luogo dove il fiume Sava incontra Krka, il fiume più bello della Dolenjska, sorge Brezice, una vivace e moderna città, che secoli fa, era il bastione difesa contro le invasioni dei Turchi, mentre oggi è insieme alle Terme Catez, il secondo più grande

centro turistico. Le sorgenti termali sono state scoperte alla fine del 18° secolo; al presente sono attive 11 trivellazioni di acqua termale, che sgorga dalla profondità di 300 fino a 600 m ed il cui flusso ammonta a 60 litri al secondo ad una temperatura, che varia dai 42° fino ai 63° C. Le acque sono indicate per la cura delle malattie reumatiche infiammatorie (artrite reumatoide, spondilite



anchilosante, artropatie da cristalli), stati dopo le lesioni e operazioni del sistema locomotorio, malattie muscolari e neurologiche (malattie e stati ginecologici (cura postoperatoria del cancro alla mammella).

Le terme sono circondate da una natura rigogliosa e si trovano in un complesso che contiene 3 alberghi di varie categorie, un ampio campeggio aperto tutto l'anno, bellissime villette nel villaggio

degli appartamenti, Sauna Parco con 8 tipi di sauna diverse, Centro Sport & Ricreazione, Centro Salute & Benessere e Centro Spa & Wellness con i trattamenti e programmi di rilassamento. Nei centri vengono proposti vari tipi di massaggi, dai tradizionali agli acquatici e orientali e tui-na, ayurveda, programmi a base di alghe e di sali marini, trattamenti per il viso, massaggi con pietre vulcaniche, massaggi alla maniera india-

na, diversi impacchi per il corpo. Solo alle Terme Catez potete trovare l'indimenticabile percorso Bagni Romano-Irlandesi, trattamento per dolori di schiena watsu-shiatsu nell'acqua e un massaggio rilassante al castellano.

Il centro termale è un vero mondo delle acque e del benessere: due grandi acquaparchi con le varie piscine all'aperto – Riviera Termale Estiva ed coperte – Riviera Termale Invernale. La Riviera

## Benessere

► Termale è un paradiso sia per bambini che per adulti: piscine dalle forme irregolari, scivoli, piscine con onde, cascate, l'isola dei pirati, nave pirata, sorgenti calde, idromassaggi, l'albergo di avventure, e tanto altro di più. Quest'anno Vi aspetta anche una grande NOVITA': attrazione alla Riviera Termale Estiva,

acquascivolo Rally Termale, dove i nostri visitatori proveranno una vera scarica di adrenalina sulle grandi ciambelle.

Nelle vicinanze a 8 km, presso il castello di Mokrice, si trova un campo da golf con 18 buche.

Terme Catez è un grande centro per gli incontri d'affari, cerimonie e ricorrenze

speciali.

**Come si raggiunge:** autostrada A4 Venezia-Trieste, di qui autostrada slovena A1 Ljubljana- Visnja Gora, cioè E 70 fino a Brezice – Terme Catez. Dal confine italiano 190 km

## CAMPEGGIO TERME CATEZ

Secondo la valutazione dell'ADAC, il CAMPEGGIO \*\*\*\*\* TERME CATEZ è stato il migliore campeggio in Slovenia anche nel 2012. Dispone di 250 piazzole per i camper, caravan e tende e di 3 blocchi sanitari. Le piazzole sono delimitate dagli arbusti, hanno la superficie fino a 90 mq e soddisfanno così l'alto standard. Sono attrezzate con gli attacchi elettrici, alcune anche con la presa d'acqua. Con l'aiuto di un blocco sanitario ben riscaldato è possibile usufruire del campeggio TUTTO L'ANNO. A disposizione anche i servizi privati – i clienti che vogliono avere il bagno privato possono affittarlo per il loro soggiorno. È dotato di camper service, allaccio per la corrente e connessione WI-FI (gratuito).

Dispone anche di villaggio appartamenti, tende indiane e palafitte.

Tutti i clienti hanno già comprese le entrate nelle piscine di Riviera Termale invernale oppure estiva che si trovano nelle immediate vicinanze del campeggio. Da quest'anno anche l'offerta supplementare: tiro con l'arco.

Nel complesso si trovano anche:

- casino Catez
- centro Sport & Ricreazione con bowling, squash, tennis, simulatore golf, palestra, badminton
- mini golf, pista mini carting
- negozio self service, ristoranti alla Riviera Termale, pasticceria Urška,



## Dintorni, escursioni

Le Terme Catez vantano una ricca offerta delle attività sportive e ricreative. Oltre alle nuotate nelle piscine delle Riviere Termali e oltre i giochi della pallavolo sulla sabbia, minigolf, corsa con i pedallini, tiro con l'arco, Le Terme Catez sono un punto ideale per brevi passeggiate oppure per brevi gite sui colli vicini. È possibile navigare e pescare nel fiume Krka, da soli o con gruppi organizzati, c'è anche la possibilità di passeggiare a cavallo attraversando il bellissimo paesaggio, passeggiare sulla vicina collina San Vid. Per gli amanti di golf, c'è anche un campo da golf cui percorso si snoda tra le secolare vegetazione del parco al castello di mokrice. Nelle Terme Catez si possono noleggiare delle biciclette con cui si può conoscere i dintorni cosparsi dai castelli, le vicine colline piene di vigneti.

Il castello di Brezice del XVI secolo contiene la mostra-museo, che da la possibilità di approfondire la conoscenza della regione attraverso lunghe cavalcate. Da Bizeljsko si segue la strada del vino attraverso Pisece e Sromlje. A Bizeljsko si trova un altro castello e numerose cantine "Repnice" che sono delle cavità, scavate nella sabbia silicic, bagnate dal Mar Pannonico milioni di anni fa, devono il loro nome alle rape, perchè un tempo in questi locali venivano conservate le rape e gli altri prodotti dei campi. Oggi indentro ci sono solo i vini di alta qualità e potete fare un bel assaggio i nostri viticoltori.



### Gastronomia

Accoglienti "gostilne" (trattorie) e agriturismi si aggiungono al mosaico di offerte, di piatti locali e vini, come arrosto di tacchino con "mlinci", l'arrosto di maiale, la carne del cavallo di Posavje, selvaggina, funghi, nocciole, papavero o grano saraceno, dolce di formaggio, pane dolce di grano saraceno con ricotta, prelibatezze che non possono mancare sulle tavole delle nostre casalinghe. Tra i numerosi vini, Bizeljcan e Cvicek sono i più famosi. Sulle strade del vino si possono trovare graziose case vicino queste strade che rivelano l'anima non solo attraverso il vino, ma anche con altre buone cose, che vengono prodotte in casa, nelle stalle, nei frutteti, nei luoghi di affumicatura, con canzoni, usi e costumi come tesoro etnico.

- ristorante Grill con possibilità di prima colazione o mezza pensione,
- ufficio postale, farmacia, bancomat, telefono, cambio valute

## ALTRI TIPI DI SISTEMAZIONE ALL'INTERNO DEL CAMPEGGIO

### IL VILLAGGIO INDIANO

Poco distante dalla Riviera Termale Estiva, è il posto ideale per le vacanze piene di avvenimenti particolari per tutte le generazioni. Il Villaggio Indiano, con i 100 posti letto totali, è posto ideale per le vacanze famigliari, escursioni delle scolaresche, programmi team-building, programmi della scuola nella natura ed altre avventure.

**Allestimento tende:** 4 letti (200x80) - Tavolino con 4 sedie - 4 armadietti - Mini cucina (armadietto con vasellame - mini-bar, cucina elettrica ed il recipiente per acqua) - 1 bidone della spazzatura - Davanti alla tenda: tavolo in legno massiccio con panche e barbecue.

Gli Indiani d'oggi potranno utilizzare i moderni impianti sanitari nella vicinanza immediata delle tende.

### GOLFO DEI PIRATI PALAFITTE SUL LAGO

Il complesso di 20 casette galleggianti è sito sul lago artificiale ed è collegato con la terraferma tramite il ponte di legno. Le casette sono costruite con materiali naturali creando così una sensazione del tutto familiare, mentre il terrazzo in legno con una incantevole vista sul lago offre il relax totale ed il piacere della vita

all'aperto. Ogni casetta è adatta per 4-5 persone.

Il Golfo dei Pirati trovasi nelle vicinanze immediate del Villaggio Indiano, del Campeggio, degli appartamenti e della Riviera Termale Estiva ed è adatto alle famiglie con bambini, coppie romantiche, partecipanti ai programmi del team building e per tutte le persone alla ricerca delle vacanze un po' insolite.

**Arredamento delle casette galleggianti:** dimensioni: 5m x 5m - angolo cottura - letto matrimoniale con un letto supplementare ed un letto a due piazze soppalcato - terrazzo in legno con un tavolino e delle sdraie

### VILLAGGIO APPARTAMENTI

Il villaggio con gli appartamenti dispone di 430 confortevoli casette turistiche, che sarà arricchito da 30 nuovi

appartamenti di lusso, è particolarmente adatto per le famiglie, che desiderano trascorrere le vacanze insieme.

Gli appartamenti, inclusi nella categoria con tre stelle, dispongono di un' area abitabile di 47 metri quadrati.

Al pianterreno dello stabile si trova il soggiorno, elegantemente arredato, fornito di una ricevente TV con ricezione dei programmi via cavo ed il telefono, la connessione Internet wireless e' gratuita, il bagno (doccia, fon), due camere da letto nella mansarda (2+3 letti), l'atrio ed il parcheggio nell' immediata vicinanza dello stabile. ■

#### Per informazioni:

Terme Catez d.d. - Topliska 35 - SI  
8251 Catez ob Savi - SLOVENIA  
Tel. +386 (0)7 49 36 700

[info@terme-catez.si](mailto:info@terme-catez.si) - [www.terme-catez.si](http://www.terme-catez.si)





## DOLOMITI IN BICI IN VAL GARDENA

**T**ra giugno e settembre 2012 in Val Gardena si svolgeranno cinque importanti eventi dedicati agli amanti delle due ruote a pedali: Val Gardena Bike Marathon, Sellaronda Hero, Sellaronda Bike Day, il Giro delle Dolomiti (tappa in Val Gardena il 2 agosto) ed Eco-Sellaronda Bike Day.

A dare inizio a questa serie di appuntamenti sarà Val Gardena Bike Marathon, in programma il **10 giugno**, terza edizione della gran fondo inserita nel calendario Udace e valida per il campionato italiano individuale. Una sfida "ad alta quota" lungo le bellissime strade dei passi dolomitici. Un percorso di 111,5 km e 3.318 metri di dislivello con partenza e arrivo a Ortisei. [www.grodenmarathon.com](http://www.grodenmarathon.com)

Il **23 giugno** sarà la volta della terza edizione del Sellaronda HERO, una delle gare più dure ed emozionanti di mountainbike che si svolgerà tra sentieri e mulattiere, in mezzo alla cornice delle Dolomiti (UNESCO). [www.sellarondahero.com](http://www.sellarondahero.com)

Sellaronda Bike Day, domenica **24 giugno**, sarà il giorno di festa in cui i quattro passi dolomitici del Sella saranno chiusi al traffico e riservati esclusivamente ai ciclisti.

Si tratta di una manifestazione non competitiva aperta a tutti e gratuita che seguirà il giro antiorario del Sella, frequentata da sportivi, famiglie con bambini e atleti, tutti uniti dalla voglia di godersi le strade chiuse ai mezzi a motore. [www.sellarondabikeday.com](http://www.sellarondabikeday.com)

Il **2 agosto** il 36° Giro delle Dolomiti farà tappa in Val Gardena. Manifestazione competitiva aperta a tutti i cicloturisti e cicloamatori, prevede per ogni partecipante un chip per controlli e rilevamenti cronometrici. Organizzato dall'Associazione sportiva Giro delle Dolomiti consente due diverse possibilità di partecipazione: Giro completo a 6 tappe e Giro breve a 3 tappe. [www.girodolomiti.com](http://www.girodolomiti.com)

Infine, il **23 settembre**, sarà la volta dell'Eco-Sellaronda Bike Day, manifestazione inserita nell'ambito dell'Eco Dolomites Week End, con i passi intorno al Sella chiusi al traffico dalle ore 8.30 alle ore 15.30. Una domenica senza veicoli a motore, con 58 km di strada asfaltata per 1.780 metri di dislivello a disposizione di migliaia di appassionati ciclisti che vorranno godersi una giornata nella natura, senza rumori e gas di scarico. Durante il fine settimana sarà possibile provare gratuitamente diversi veicoli elettrici ed e-bikes. [www.sellarondabikeday.com](http://www.sellarondabikeday.com)

## PIACENZA NEL MEDIOEVO PER UN GIORNO

**I**l **13 maggio 2012** torna al Castello di Gropparello (PC) la nuova edizione del Mercato Medievale, una giornata dedicata agli antichi mestieri e una sorta di viaggio nel tempo in carne e ossa. A partire dalle ore 10 i battenti apriranno per tutti i curiosi, grandi e piccini, che vorranno immergersi nelle atmosfere del commercio e della nostra tradizione artigianale. La roccaforte, che risale all'810 d.c., sarà popolata per un giorno da attori e figuranti che coi loro banchetti mostreranno i costumi, i gesti e i materiali utilizzati un tempo, coinvolgendo il pubblico in prima persona. Il fabbro, la fioraia, la tessitrice, lo scalpellino, la lavandaia del Borgo, il venditore di indulgenze e molti altri andranno in cerca di nuovi "apprendisti" da istruire e introdurre nel complesso mondo delle arti. E come allora, viandanti, mendicanti e postulanti potranno chiedere udienza al Re e alla Regina. Come non approfittare? Seduti sul trono, attenderanno tutti gli avventurosi ospiti per condurli nel vastissimo Regno della Fantasia, fra scorribande reali e immaginarie, in un'atmosfera che trasporterà i piccoli nell'età adulta e riporterà gli adulti alla loro infanzia. I primi indosseranno i costumi medievali e saranno condotti da un Cavaliere in carne e ossa a vivere avvincenti peripezie, mentre i secondi, liberi di girare per il mercato, riceveranno nel pomeriggio la visita dei sovrani.

Ai baby cavalieri sarà poi affidato il compito impegnativo di difendere il Regno dagli attacchi di forze malvagie, proprio come accade nei sogni.

Durante la visita potranno tutti fare esperienza delle varie attività artigianali presenti, in un'atmosfera di festa incantata. Si consiglia, data la grande richiesta, di prenotare per tempo i biglietti. Il prezzo, comprensivo della visita al Parco delle Fiabe, dell'avventura in costume e della visita al Castello, è di 17,50 euro per gli adulti e di 13,50 per i bambini.

Info: Tel. 0523.855814 - [info@castellodigropparello.it](mailto:info@castellodigropparello.it) - [www.castellodigropparello.it](http://www.castellodigropparello.it)





**CASTELROTTO, SIUSI E FIÈ (BZ)**  
**UNA CAVALCATA LUNGA 30 ANNI**

La prima edizione risale al 1983. La manifestazione nacque dall'intuizione di Hanspeter Demetz e germogliò grazie all'entusiasmo di Verena Pramstrahler e alla tenacia di Heinz Tschugguel. Di cosa si tratta? Di uno degli eventi più celebri dell'area vacanze Alpe di Siusi (BZ), giunto alla sua trentesima edizione: la Cavalcata Oswald von Wolkenstein. Il trentennale verrà celebrato come sempre ai piedi dello Sciliar, **da venerdì 1 a domenica 3 giugno 2012** rinnovando quella che è una vera e propria festa di popolo, nella quale confluiscono molti elementi diversi: la storia, l'arte, l'amore per i cavalli e la passione per le sfide. A far da collante il menestrello che dà il nome alle due giornate, la cui storia ha contagiato e contagia amministratori, appassionati e spettatori - almeno 20.000 ogni anno.

Venerdì **1 giugno 2012**, l'intero paese di Fié allo Sciliar darà inizio alla festa paesana con la spillatura del fusto di birra.

**Sabato 2** si prosegue con la grande inaugurazione a Fié allo Sciliar e la Festa Medievale, una sfilata con carrozze, cavalieri e menestrelli che introduce alla giornata clou. Domenica 3 prendono il via i tornei e le prove di abilità. Le squadre si cimenteranno nel passaggio degli anelli, nel galoppo con ostacoli, nel labirinto e nel passaggio fra porte. Dopo la cerimonia, la Cavalcata parte a Castel Trostburg presso Ponte Gardena, passa da Tagusa, giunge a Castelrotto al Kofel, dove si apre il primo torneo, continua a Siusi e poi al Laghetto di Fiè dove si svolgono altri due tornei, per concludersi con l'ultima ma spettacolare gara a Castel Presule.

A farla da padroni nel corso della gara sono il rispetto e la cavalleria, nello spirito di un modello di vita in cui la battaglia è anche una forma di cortesia, ma il vero obiettivo è la conquista dello stendardo, che rimane in possesso del vincitore per un anno. Ancora più importanti, però, sono le radici che nutrono la Cavalcata da 30 anni, un ritorno alle origini e alla tradizione, custodita dal nome del bardo quattrocentesco che nacque e visse nelle terre dell'Alpe di Siusi.

Info: Tel. 0471.709600 - info@alpedisiusi.info - www.alpedisiusi.info

**SESTO CALENDE (MI)**

**LA GRANDE FESTA PER MOTOCICLISTI E APPASSIONATI COMPIE 10 ANNI**

Il 100hp Ducati DOC Varese celebra quest'anno i suoi 10 anni di attività e invita tutti i motociclisti ed appassionati a festeggiare insieme questo importante traguardo alla decima edizione del Motoincontro 100hp, che si terrà **sabato 26 e domenica 27 maggio** nell'ineguagliabile cornice del Parco Europa di Sesto Calende.

Location ormai consueta e molto apprezzata della nostra manifestazione, questa suggestiva area verde sulle sponde del Ticino ospiterà anche quest'anno l'evento che da dieci anni il 100hp organizza con tanta passione. Questa grande festa per tutti, non solo per motociclisti e appassionati, in occasione del decimo anniversario sarà ancora più ricca e indimenticabile: musica dal vivo, stand gastronomico, esposizioni di moto ed accessori, motoaperitivo, giochi e attività dedicate al pubblico presente, concorsi "Special Bike" e "Miss 100hp", e molto altro ancora. Grandi novità di questa edizione, la partecipazione di Radio Lupo che trasmetterà in diretta dalla manifestazione e il DJ set by Nautilus, la storica discoteca rock. Momento clou della due giorni sarà la proiezione di Sabotage, il cortometraggio targato 100hp che in questi mesi ha accompagnato in un crescendo di curiosità i tanti amici del 100hp attraverso il canale Youtube e la pagina Facebook dedicati, e che avrà la sua conclusione proprio al Motoincontro con il finale a sorpresa. Il Motoincontro 100hp è ormai un appuntamento irrinunciabile per i motociclisti, non solo varesini: molti e di provenienza diversa sono i Motoclub che partecipano ufficialmente alla manifestazione. L'edizione 2011 ci ha visto con grande orgoglio superare le 1.000 moto partecipanti, con una stima di oltre 1.500 visitatori. L'ingresso alla manifestazione, come sempre, è gratuito e all'interno del Parco Europa è possibile campeggiare gratuitamente. Il 100hp sarà lieto di dare il benvenuto a tutti i motociclisti con qualunque tipo e marca di moto e ai simpatizzanti di ogni età!! Tutte le informazioni sul sito dedicato [www.motoincontro100hp.info](http://www.motoincontro100hp.info), su [www.100hp.com](http://www.100hp.com) o al numero 347 3085484. L'evento gode del patrocinio del Comune di Sesto Calende. Come nelle passate edizioni, una parte del ricavato della manifestazione è devoluto ad associazioni di volontariato del territorio.

Info: 100hp Ducati DOC Varese - Tel. 347 3085484 - info@100hp.com; ceruttie@gmail.com



### FRANCIACORTA

#### TOUR AL PROFUMO DI ROSA

Per l'intero mese di Maggio, il mese delle rose, si potranno ammirare migliaia di varietà di rose fiorite a Castello Quistini, visitabile fino a fine Luglio. Lo spettacolo del fiore più amato si ripete ogni anno ma stupisce sempre come se fosse la prima fioritura, ma mai come quest'anno i colori e i profumi invadono l'intero spazio, reso famoso dai bellissimi giardini realizzati dalla famiglia Mazza, e dall'imponente palazzo risalente al 1500.

Il percorso, reso unico dall'affascinante abbinamento tra storia e botanica, leggende e misteri, è un intenso viaggio in natura ed è visitabile tutte le Domeniche e festivi dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00 fino fine Luglio.

E' difficile immaginare un mondo senza rose. E' senz'altro il fiore più amato e romantico che si possa trovare in giardino e a Castello Quistini si possono vedere, ammirare e acquistare varietà splendide come "Mme Alfred Carrière", una magnifica rosa rampicante dai grandi fiori profumati color bianco seta leggermente sfumati di rosa, adatta per ricoprire un gazebo.

"Lady Hillingdon", altra bellissima rampicante dal colore giallo oro antico e dai fiori ricadenti dal profumo fruttato.

"Gertrude Jekyll", rosa a cespuglio dal colore rosa intenso e tra le più profumate che ha fatto riscoprire agli inglesi la vera essenza di rosa.

Tra centinaia di aiuole di rose presenti tra i giardini spicca il labirinto di rose, che intende rappresentare la storia della rosa, dalle antiche fino alle moderne.

La prima distinzione tra rose antiche e moderne risale al 1700, periodo in cui nacquero i primi ibridi di rosa tea, che segnano l'inizio del procedimento di ibridazione e la nascita di tutte le specie create successivamente. La rosa tea dà infatti alle rose la particolare forma. Le rose antiche sono caratterizzate dal colore pastello e dal forte profumo.

Appuntamento quindi a Castello Quistini a Rovato, in provincia di Brescia, per un tour intitolato "tra rose, storia e leggenda". Apertura tutte le Domeniche e festivi dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00 fino a fine Luglio.

Per informazioni: [www.castelloquistini.com](http://www.castelloquistini.com) e [www.facebook.com/castelloquistini](https://www.facebook.com/castelloquistini).

Info: [www.castelloquistini.com](http://www.castelloquistini.com) - [info@castelloquistini.com](mailto:info@castelloquistini.com)

Via Sopramura 3/A - 25038 Rovato (Bs) Tel. +39 320 8519177



### BASILICATA

#### IL VOLO DELL'ANGELO

Per chi ama il brivido dell'avventura, la primavera e l'estate si fanno davvero emozionanti! Il posto giusto? Le Dolomiti Lucane nel cuore della Basilicata, dove un cavo d'acciaio sospeso tra le vette di due paesi, Castelmezzano e Pietrapertosa, permette di provare un'esperienza unica: il Volo dell'Angelo. Tutto è pronto per l'avvio della nuova stagione, la sesta. Basta solo avere voglia di vivere emozioni forti e raggiungere uno dei due splendidi borghi, Castelmezzano e Pietrapertosa (inseriti fra i borghi più belli d'Italia), arroccati sulle rocce d'arenaria del potentino. Ed è qui che, ben ancorati ad un gancio ed in tutta sicurezza, si può provare un'esperienza indimenticabile, lasciandosi librare nel vuoto. Si vola abbracciati dal vento, ad un'altezza di 400 metri per oltre un minuto e a un velocità di 120 chilometri all'ora. Durante il "viaggio" si rimane incantati dal paesaggio. Con il casco ben sistemato si taglia il vento come aquile. E continuando a scrutare, si sta attenti a non perdere nemmeno un attimo del paradiso naturale che si scorge a quell'altezza. Anche perché tutto quello che è sotto lo si ammira diversamente. Da quasi è possibile fotografare con lo sguardo le linee sinuose delle Dolomiti Lucane, come guglie di cattedrali naturali, che se fanno un grande effetto visto dal basso, sembrano ancora più imponenti viste dall'alto. Risalgono a 15 milioni di anni fa e dominano una natura costruita da rocce arenarie, sagomate dagli agenti atmosferici che per la loro particolare forma sono state ribattezzate affettuosamente "il Gufo", "la Civetta", "la Grande Madre", "l'Incudine".

Info: Costo biglietto: 35 euro nei giorni feriali; 40 euro nei giorni festivi - Un biglietto comprende un volo di andata e un volo di ritorno su due linee differenti ed un servizio navetta

Biglietteria Castelmezzano: 0971/986020

Biglietteria Pietrapertosa: 0971/983110

Questo il calendario 2012

**Aprile: 29, 30 Aprile - Maggio: Aperto il 1 Maggio e tutte le domeniche: 1, 6, 13, 20, 27 Maggio - Giugno: Aperto il 2 Giugno e tutte le domeniche 2, 3, 10, 17, 24 Giugno - Luglio: Aperto dal 1 al 31 Luglio tutti i giorni (Chiusura impianto Lunedì) - Agosto: Aperto dal 1 al 31 Agosto tutti i giorni - Settembre: Aperto dal 1 al 16 Settembre (Chiusura impianto Lunedì)**

Requisiti richiesti: età minima 16 anni - peso corporeo: minimo 35 chilogrammi, massimo 120 chilogrammi

[www.volodellangelo.com](http://www.volodellangelo.com)

**CERVIA****UN'ESTATE A TUTTA CULTURA**

Qualunque siano le preferenze e le esigenze del turista che sceglie Cervia, o una delle sue località, per godere appieno di questa occasione, la cittadina costiera romagnola nell'anno delle celebrazioni del Centenario di Milano Marittima saprà superare le sue aspettative, unendo al fascino dei suoi ambienti naturali la possibilità di partecipare a una ricca proposta di iniziative ed eventi.

Il 14 agosto del 1912 nasceva Milano Marittima. Quella che sarebbe divenuta una delle località turistiche più elitarie e ambite d'Italia, fu immaginata e realizzata da un gruppo di milanesi della media borghesia che accettò la sfida avanguardistica proposta dall'artista Giuseppe Palanti, il quale, ispirandosi alla concezione di Garden city di Ebenezer Howard, propose di trasformare questo tratto di riviera romagnola nella spiaggia dei milanesi. E proprio al pittore milanese, e alla tradizione della Città Giardino, che ancora oggi è protagonista di questo tratto di costa, sono dedicate le due mostre celebrative del Centenario.

Dal titolo "Giuseppe Palanti. Pittore, urbanista, illustratore" rimarrà aperta **fino al 2 settembre** nei bellissimi spazi del Magazzino del sale di Cervia, la mostra che espone una retrospettiva di opere originali dell'artista milanese. Inserita nelle grandi mostre del San Domenico di Forlì dedicate al Novecento, presenta uno spaccato della vita del secolo scorso attraverso la pittura, la grafica pubblicitaria e l'architettura del periodo. Un periodo, quello Liberty, che ancora vive nelle ville storiche che ancora perfettamente intatte, sono considerate i gioielli architettonici del territorio.

L'altro percorso espositivo è la mostra floreale più importante d'Italia, la 40<sup>a</sup> edizione di Maggio in Fiore, che espone eccellenze floreali fino a ottobre.

Ma il momento clou delle celebrazioni sarà il 15 giugno quando Viale Gramsci l'elegante salotto urbano nel centro di Milano Marittima, sarà allestito con un'enorme tavola imbandita per la "Cena del Centenario". Cinquecento commensali e sessanta tavoli in uno scenario da mille e una notte per gustare le specialità enogastronomiche preparate dai migliori cuochi della città.

Il menu deciso dal gruppo di chef, stellati e non, dei più famosi ristoranti di Milano Marittima che per l'occasione presentano il piatto più rappresentativo della propria cucina, è stato studiato per esaltare i sapori del territorio ispirati dai prodotti eccellenze di Cervia come il famoso Sale dolce.

Un altro appuntamento inserito nel ricco cartellone del centenario ospitati dalla caratteristica piazza centrale di Cervia. Il **23 giugno** l'appuntamento è con i "100 anni di canzone italiana", una serata dedicata alla storia della canzone italiana e allo swing a cura di Ravenna Festival.

**Dal 15 giugno** sulla spiaggia di Cervia sarà allestita l'Anteprima del 15° world master sculpture di sabbia, una mostra di opere realizzate con la sabbia, evento preparatore alla gara estiva che trasforma quel tratto di spiaggia in un emozionante percorso tra magnifiche sculture. Il famoso campionato si svolgerà, poi, dall'otto al 10 agosto.

Per informazioni turistiche: tel. 0544 993435

<<http://www.comunecervia.it/turismo>>

**ROMA****NOTTE DEI MUSEI - 4° EDIZIONE**

**Sabato 19 maggio 2012** Roma aderisce, per il quarto anno consecutivo, all'appuntamento con La Notte dei Musei, evento che dal 2005 si svolge con successo in tutta Europa e che quest'anno coinvolgerà oltre 3000 musei e 40 paesi. I musei statali, i musei civici, le biblioteche comunali, i musei privati, le accademie e le istituzioni culturali straniere, l'Università Sapienza, gli istituti e le case di cultura, i palazzi storici di Roma saranno aperti straordinariamente e gratuitamente dalle 20 di sera fino alle 2 di notte. Cittadini e turisti potranno visitare gratuitamente le mostre permanenti e temporanee ospitate dai musei interessati, assistere a concerti e performance, e partecipare ai tanti eventi in programma.

La Notte dei Musei di Roma, un'esperienza entusiasmante che nel 2011 ha visto la partecipazione di oltre 200.000 persone, coinvolgerà quest'anno oltre 90 importanti spazi culturali ed espositivi della città, che apriranno gratuitamente al pubblico, tra cui Musei Capitolini, Macro, Centrale Montemartini, Mercati di Traiano, Palazzo delle Esposizioni, Casa del Cinema, Casa del Jazz, Galleria Borghese, Palazzo Barberini, Castel Sant'Angelo, Galleria Nazionale Arte Moderna (GNAM).

L'elenco completo dei musei e degli eventi è consultabile dall'1 maggio sui siti [www.comune.roma.it](http://www.comune.roma.it) - [www.musei-incomuneroma.it](http://www.musei-incomuneroma.it) - [www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it) Info 060608

## Prossimi appuntamenti



### UMBRIA

#### WATER FESTIVAL 2012

Si terrà sull'intero territorio regionale umbro la prima edizione dell'Umbria Water Festival, **dal 17 al 20 maggio 2012**, il primo evento dedicato interamente all'acqua, protagonista indiscussa di innumerevoli attività.

Ad organizzare l'appuntamento un apposito Comitato costituito dalla Regione dell'Umbria e dalle Province di Perugia e Terni, il cui coordinamento è svolto dalla Provincia di Terni e al quale partecipano anche le Camere di Commercio I.A.A. di Perugia e Terni.

Coinvolti anche numerosissimi altri soggetti, pubblici e privati, locali, nazionali e internazionali, in primis l'Unesco che, proprio a Perugia, nella prestigiosa Villa La Colombella, ha collocato la sede del UN-WWAP, Il Programma delle Nazioni Unite per la Valutazione delle Risorse Idriche Mondiali, che ha concesso il patrocinio morale alla manifestazione.

In particolare, l'evento mira a mettere insieme le tante realtà già esistenti in Umbria che operano nel settore, attuando un programma articolato che, nei quattro giorni del festival, possa coinvolgere l'intero territorio, a partire dalle aree più note come la Cascata delle Marmore o il Lago di Piediluco, dove si svolgeranno innumerevoli attività sportive outdoor, il Lago Trasimeno, con attività didattiche e di intrattenimento che coinvolgeranno tutti comuni del lago e le isole, o i corsi d'acqua come i fiumi Tevere e Nera, che hanno segnato la vita dei territori nei quali scorrono.

Si potrà scoprire anche la ricchezza delle aree meno conosciute dal grande pubblico come quelle termali di Città di Castello, Spello, Parrano e Castel Viscardo, la zona geotermica di Castel Giorgio e i 14 comuni della regione in cui si producono acque minerali.

In tutto sono circa 60 i Comuni umbri che hanno proposto iniziative da inserire nel programma del festival, tutti e 25 di Centri di Educazione Ambientale, i 4 Ecomusei della Regione, le Università e numerosissime associazioni culturali, sportive e di categoria.

Proprio per mettere in evidenza l'importanza dell'acqua, i suoi molteplici utilizzi, la natura e rendere l'Umbria "Capitale mondiale dell'acqua", l'evento sarà strutturato in differenti aree tematiche, dallo sport alle energie alla congnistica, dall'irrigazione agli aspetti spirituali e religiosi connessi all'acqua e prevederà attività diverse anche di carattere spettacolare, ideate per grandi e piccoli, per le famiglie come per gli sportivi, per chi è attento all'ambiente e ai consumi o per il "semplice" turista, attraverso le quali tutti possano conoscere, approfondire, scoprire ogni aspetto dell'elemento Acqua.

### LANA

#### LANALIVE 2012

Arte e territorio legati insieme dall'elemento dell'acqua: questo il tema del festival internazionale di cultura intitolato LanaLive che si tiene a Lana e dintorni **dal 10 al 31 maggio 2012**. Musica, pittura, cinema e arte a 360° sono un omaggio all'acqua quale preziosa fonte di vita. I fiumi Valsura e Adige e i torrenti che attraversano o confinano con il comune di Lana regalano teatri a cielo aperto per rappresentazioni di alto livello artistico che appassionano il pubblico di turisti e di gente del posto.

LanaLive quest'anno si propone come un evento dedicato non solo all'arte in tutte le sue espressioni ma anche al territorio e in particolare all'importanza dell'elemento dell'acqua, in una zona ricca di torrenti e fiumi come Lana e dintorni. L'obiettivo è di mettere in evidenza gli effetti che i due fiumi principali della zona (Valsura e Adige) hanno sull'uomo e di conseguenza sulla sua cultura. Dal 10 al 31 maggio, sono tre le settimane dedicate alle esibizioni di artisti di grande valore artistico rivolte a tutte le età. Compositori tirolesi della scuola di musica di Lana si esibiscono nello splendido scenario della Tenuta Rosengarten e jazzisti altoatesini nell'enoteca Bacchus di Lana. Le opere dell'artista Mattias Schönweger si possono ammirare nel giardino vicino alla Latteria e concerti di musica tradizionale altoatesina si tengono alla stazione di Postal. Ci sono inoltre star internazionali come l'eclettico praghese David Cayjthaml, che espone le proprie opere al Werkbank di Lana, e il jazzista sudafricano Rus Nerwich, che propone suoni provenienti dalla cultura ebraica mescolati ai ritmi africani sul palco allestito alla piscina naturale di Gargazzone. Rappresentazioni teatrali vengono messe in scena sulla riva del lago biotopo di Lana e un'escursione lungo il fiume Valsura, un omaggio alla riflessione sul rapporto tra uomo e l'elemento dell'acqua, si conclude con la performance sonora di Lana-Art e Marcello Fera. Non solo musica e canto ma anche appuntamenti letterari, pittura e cinema immersi totalmente nella natura del territorio. LanaLive conferma la volontà, da parte degli organizzatori, di comunicare un messaggio preciso e cioè che la cultura è parte del territorio e può esprimersi in qualsiasi forma raccontando la storia dell'uomo e della sua terra.

Il programma è consultabile su [www.lanalive.it](http://www.lanalive.it).

Info: tel. 0473 561770



**TIROLO**

**FESTA DEL SACRO CUORE..  
ALLO SCHGAGULER!**

Ogni anno, in concomitanza del solstizio d'estate le montagne tirolesi si illuminano di giganteschi fuochi e luci dedicate al Sacro Cuore di Gesù, al quale i rappresentanti locali si affidarono per difendersi da Napoleone.

Quest'anno, la sera del **17 giugno** - seconda domenica dopo il Corpus Domini- le vette si incendieranno con immagini spettacolari come croci o cuori nel rispetto di una lunga tradizione che ha le sue origini nel 1876.

Nel 1796 i Tirolesi decisero di pregare e affidare il Tirolo al Sacro Cuore di Gesù per difendersi dall'avanzata di Napoleone: il 1° giugno dello stesso anno venne deciso di riconoscere questa promessa solenne ogni anno come simbolo di dignità e gratitudine diventando così una vera e propria festa popolare nell'intero Tirolo.



**SAN VITO LO CAPO  
FESTIVAL DEGLI AQUILONI**

Ritorna in Sicilia l'appuntamento con il Festival Internazionale degli Aquiloni "Emozioni a naso in su!", giunto alla quarta edizione.

Un evento magico e unico in Sicilia, che si svolgerà **dal 23 al 27 maggio 2012**, nella meravigliosa spiaggia di San Vito lo Capo, in provincia di Trapani. Numerosi i paesi del mondo che parteciperanno con una delegazione ufficiale. Denominatore comune: arte e creatività. Un momento di incontro e contatto fra culture e persone unite da una grande passione comune: l'aquilone, inteso come sogno, fantasia, libertà, una tradizione antica che rappresenta valori ed emozioni differenti. Gli aquilonisti si esibiranno nel volo libero, con dimostrazioni, sfide di aquiloni rokkaku ed esibizioni acrobatiche.

Quest'anno, in via sperimentale, il gruppo StuntKite di Palermo darà vita ad una gara di Tricks Ballet di aquilonismo acrobatico. La competizione è pensata essenzialmente per divertire e coinvolgere il pubblico presente. Una gara di aquiloni acrobatici con un vero e proprio balletto, improvvisato o con coreografia su un brano musicale scelto dall'aquilonista. I partecipanti saranno valutati da una giuria sulla tecnica, sulla coreografia e sui cosiddetti tricks (acrobazie) e figure che animeranno il cielo di San Vito lo Capo. Per informazioni: [www.festivalaquiloni.it](http://www.festivalaquiloni.it)

**IL PARADISO  
IN BICICLETTA**

di Giuseppe Continolo

In questo libro, Tommaso Paolini, docente di Economia del Turismo all'Università dell'Aquila, ha concentrato la sua esperienza di professore e di sportivo a livello amatoriale. Il titolo, "Il



Paradiso in bicicletta", è riduttivo rispetto al reale contenuto dell'opera, dal momento che l'Autore non parla soltanto di ciò che ruota attorno al mondo della bici.

Infatti, nella prima parte del libro, lo spazio è interamente occupato dal professore, il quale spiega con un linguaggio semplice e comprensibile che cosa si intende quando si parla di economia del turismo, un'economia che, pur essendo largamente basata su piccole e medie imprese (l'albergo, il ristorante, il bagno al mare, ecc.) ha comunque bisogno, per progredire, di professionalità. Paolini spiega il concetto citando un proverbio cinese: "Se vuoi avere risultati in un anno pianta riso, se vuoi avere risultati in dieci anni pianta alberi, se vuoi avere risultati per tutta la vita punta sulla formazione".

Nella seconda parte, il professore veste i panni del ciclista per diletto e descrive la sua esperienza in sella a una bici. In questo modo, evade dalle preoccupazioni giornalieri, recupera il tono muscolare e fa il pieno delle bellezze naturali e artistiche che i vari percorsi offrono al suo sguardo. Si tratta di itinerari che Paolini non tiene per sé ma che condivide con i suoi lettori, descrivendoli con abbondanza di particolari.

Completano la trattazione la descrizione di altri modi per praticare attività all'aria aperta come il trekking, il poditurismo, l'ippoturismo, ecc.

Il libro si conclude con un excursus temporale sulle mutazioni che il turismo natura ha subito e continuerà a subire, essendo un fenomeno in continua evoluzione.

*Tommaso Paolini, Il Paradiso in bicicletta, MacEdizioni, pagg. 204, s.i.p.*

# 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](http://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  
\* (LIMITANTE 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 16.00  
REPLICA DOMENICA ORE 12.00

LOMBARDIA  
(COMO-SONDIO-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 E SABATO  
ORE 17.35

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

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

# Turismo, un patrimonio da difendere

**I**n un Paese che sta cambiando, il turismo non può restare al palo: a dire il vero, i segnali ci sono e vanno nel verso giusto.

Certo occorre tanta forza, tanta volontà ed anche un profondo amore per l'Italia per non lasciarsi prendere dallo sconforto e alzare bandiera bianca.

I difensori delle rendite di posizione, di quei capisaldi che hanno ingessato il settore ed impediscono la sua crescita sono forti e non si danno per vinti.

Oltre la collina, però, si apre una prateria fatta di persone che comprendono come turismo ed agricoltura d'eccellenza rappresentino due settori che sono in grado di aiutare il Paese in uno dei momenti più drammatici e pesanti per la vita dei propri cittadini.

Il rischio è di non farsi trovare preparati quando finalmente si rivedrà, in Europa, la ripresa.

In quel momento il turismo rappresenterà uno dei settori economici di riferimento per una Nazione, come la nostra, che ha nel proprio territorio e nel suo patrimonio la propria maggiore ricchezza.

Investire in turismo, in cultura, nella difesa delle tradizioni, in una parola dare credito alla "terra", rappresenta la chiave di volta per il nostro futuro.

Non vi sono dubbi su questo, né vi sono alternative: viviamo un momento di forte deindustrializzazione e un'eventuale inversione di tendenza non sarà comunque immediata, né ipotizzabile per molto tempo.

Il territorio, invece, almeno la sua parte meno compromessa, è pronto ed è immediatamente fruibile: basta saperci fare, con amore, passione ed impegno, superando gli ostacoli con la convinzione che la ripresa economica ed anche la creazione di posti di lavoro trovino risposte proprio in questi settori.

Tutti possiamo dare il nostro contributo: lottando perché le località dove viviamo restino a misura d'uomo e di donna, perché non si perdano le tradizioni, perché l'enogastronomia veda riconosciuto il proprio ruolo, perché si smetta di ragionare a comparti e ci si apra ad un orizzonte completo, nel quale l'integra-



zione delle offerte costituisca un valore aggiunto.

Non è facile da realizzarsi, soprattutto per le resistenze che ancora esistono, ma è l'unica strada che si può percorrere sapendo di mirare ad un obiettivo raggiungibile e positivo.

Il turismo, in Italia, e bisogna esserne orgogliosi, non ha mai alzato bandiera bianca, anzi ha saputo sempre imporsi grazie alle proprie enormi potenzialità e ad un territorio impareggiabile ed insuperabile.

Ora deve rigenerarsi, saper cogliere le ragioni del rinnovamento utilizzando al meglio le proprie risorse ed aprendosi al futuro, come occorre fare ogni qual volta una rivoluzione sociale modifica rapporti e relazioni tra le persone.

Gli usi e i comportamenti delle persone si stanno radicalmente modificando:

stiamo assistendo, non solo in Italia, a cambiamenti epocali e il mondo del tempo libero non può dirsi estraneo a tutto questo, anzi saper cogliere le modifiche sociologiche ed essere in grado di renderne conseguente l'offerta, rappresenta il caposaldo nei comportamenti d'ogni imprenditore.

E' giusto dunque richiamarsi alle capacità imprenditoriali, dare spazio ad azioni di svecchiamento, superare le rendite di posizione e liberalizzare il settore.

La strada giusta è questa: il turismo costituisce un'enorme ricchezza ed un'insostituibile opportunità per il nostro Paese e deve avere il coraggio di traghettarsi verso il futuro.

Il costo da pagare può risultare salato per qualcuno, ma il settore ne ricaverà indubbi vantaggi che, per molto tempo, assicureranno positive ricadute. ■

## BERGAMO

### CARLO CERESA.

#### Un pittore del Seicento lombardo tra realtà e devozione

Una panoramica a 360° - frutto di un'encomiabile sinergia tra istituzioni anche a livello pubblicitario - su Carlo Ceresa (San Giovanni Bianco/BG 1609 - Bergamo 1679), pittore bergamasco del XVII secolo, noto per i ritratti e i soggetti sacri, confrontato con il contemporaneo Evaristo Baschenis, con il precursore Giovan Battista Moroni e con l'erede Fra' Galgario.

Più di cento opere in due sezioni permettono un'ulteriore valorizzazione, iniziata nel secolo scorso, dell'artista analizzandone il contesto storico-artistico nel clima severo e difficile successivo al Concilio di Trento. Un percorso che si snoda dalla giovinezza con l'apprendistato sulle stampe antiche alla trionfale maturità con ritratti e pale d'altare: alcune di queste opere sono state restituite all'antico fulgore grazie a restauri accurati.

Riemergono volti del passato non solo attraverso i ritratti, ma anche nei dipinti a carattere sacro in cui occhieggiano i donatori come nella *Visione di San Felice da Cantalice con il donatore Giuseppe Raspa* con tanto di blasone (e nei visi di Felice e della Vergine si sono voluti ravvisare Ceresa e la moglie) e nella *Visione di Sant'Eustachio con donatore,*



Carlo Ceresa, *Ritratto del cavaliere gerosolimitano*  
Giovanni Paolo Pesenti

un cavaliere della stola d'oro di San Marco.

Un vero capolavoro il vibrante *Ritratto del cavaliere gerosolimitano Giovanni Paolo Pesenti* dai chiari segni dell'età (borse sotto gli occhi e guancia incavate) e dallo sguardo fiero, giovanile e penetrante mentre particolare risulta la rappresentazione a figura intera del *Ritratto di Pietro Maria Pesenti*, giovane rampollo aristocratico dietro il quale si intravede uno dei rari scorci di paesaggio presenti nell'opera del Ceresa.

Enigmatico, tormentato e dai lineamenti duri appare il *Ritratto di gentiluomo* (1650-1660), presumibilmente un esponente della famiglia Vertova più volte effigiata dall'artista della Val Brembana.

### Informazioni utili

**Sede:** Bergamo: Museo Adriano Bernareggi (Via Pignolo 76) + Accademia Carrara/GAMEC (Via San Tommaso 53)

**Orario:** 10.00 - 19.00 martedì, mercoledì, venerdì, sabato e domenica - 10.00 - 22.00 giovedì - lunedì chiuso  
**Durata:** fino al 24 giugno '12  
**Biglietto mostra:** unico per

le due sedi emettibile in entrambe: intero euro 9.00, ridotto euro 6.00, ridotto scuole euro 2.50, speciale famiglia euro 15.00

**Info e prenotazioni:** 035 218041, [www.mostraceresa.it](http://www.mostraceresa.it)

**Catalogo:** Silvana Editoriale  
NB.: sono anche visibili due opere all'Orto Center, una all'Ubi Banca e una al Credito Bergamasco

## ROVIGO

### IL DIVISIONISMO

#### La luce del moderno

La mostra organizzata in dieci sezioni analizza nel periodo tra il 1890 e la conclusione della Grande Guerra gli artisti che hanno svolto un ruolo determinante nella creazione di quel movimento pittorico definito 'Divisionismo' per l'uso diviso e originale dei 'colori complementari' con effetti di luce nuova e moderna: una tecnica audace e spavalda.

Maestri noti come Giovanni Segantini, Angelo Morbelli, Giuseppe Pelizza da Volpedo, Giacomo Balla, Umberto Boccioni e Gaetano Previati sono accostati ad altri meno famosi come Vittore Grubicy De Dragon, Plinio Nomellini, Angelo Torchi, Carlo Fornara... per raccontare emozioni, sentimenti, passioni e aspirazioni di un momento di transizione che la guerra segnerà in modo drammatico.

Una carrellata ricca ed efficace tratteggia momenti semplici dell'esistenza. Come non essere toccati dall'abbacinante candore di *Le lavandaie* (1898) che il pennello di Carlo Fornara (Prestinone 1871 - 1968), pittore della Val Vigezzo, descrive piegate dal faticoso lavoro, o dall'antica ritrosia pronta a sbocciare nel *Ritratto femminile* (1906) di Angelo Morbelli (Alessandria 1853 - Milano



Giorgio Morandi  
Autoritratto

1919) di famiglia casalese e dotato di spiccata sensibilità verso il sociale?

Colpisce l'allegria, spensierata e diversa giornata nel *Fuori Porta San Giovanni* (1911) di Enrico Lionne (Napoli 1865 - 1921), pseudonimo di Enrico Della Leonessa, illustratore e pittore dotato di raffinata ironia come dimostra la divertente opera *I grassi e i magri* (1911).

Di particolare effetto il brillante dorato della luce estiva sui fieni e sugli uomini in *Estate montanina* (1912) di Augusto Majani (Budrio/BO 1867 - Buttrio/UD 1959), eclettica figura: arguto e abile illustratore, disegnatore, pittore e professore di pittura a contatto con l'ambiente culturale bolognese, ha lasciato ampia testimonianza della sua vivacità artistica.

### Informazioni utili

**Sede:** Rovigo: Palazzo Roverella, Via Laurenti 8/10  
**Orario:** 9.00 - 19.00 martedì, mercoledì, giovedì e venerdì - 9.00 - 20.00 sabato e festivi - lunedì non festivi chiuso  
**Durata:** fino al 24 giugno '12

**Biglietto mostra:** intero euro 9.00, ridotto euro 7.00, ridotto ragazzi (7-18 anni) euro 5.00

**Info e prenotazioni:** tel. 0425 460093, [www.mostradivisionismo.it](http://www.mostradivisionismo.it)  
Catalogo: Silvana Editoriale

## AOSTA

## ELLIOTT ERWITT. ICONS

Nel cuore di Aosta, nell'edificio in cui ha sede il Municipio, un'affascinante esposizione di 42 istantanee scelte come le più significative della sua poetica dallo stesso Elliott Erwitt, carismatico fotografo e artista.

Nato a Parigi con il nome di Elio Romano nel 1928 da ebrei russi, vive a Milano per i primi dieci anni finché nel 1939 è costretto a emigrare con la famiglia negli Usa che divengono la sua seconda patria. Formatosi nelle discipline fotografica e cinematografica, nel 1953 entra alla 'Magnum' fondata dai mitici Robert Capa e Henri Cartier-Bresson e dal 1970 gira anche film. Dal 2002 fa parte del gruppo 'Sudest57', fondato da Biba Giacchetti e Giuseppe Ceroni.

Una carriera sfolgorante e un viaggiare continuo per servizi e insieme alla ricerca di spunti da osservatore attento, gioioso e divertito della realtà, sempre bonario e mai inasprito anche ora che giovanissimo non è, almeno nel corpo. Lo spirito conserva tutta la freschezza e la meraviglia di chi è sempre pronto a stupirsi e a guardare con occhi che leggono dentro le cose penetrando il senso dell'esistere.

Ciò che me lo rende particolarmente caro è la centralità che ha per lui la razza canina con la capa-



Elliott Erwitt - NYC15333  
France, Provence. 1955

cità di immedesimarsi nel mondo dei quattro zampe guardando secondo il loro punto di vista e la loro altezza...

Dalla cascata spumeggiante e allegra di scatti nascono libri in genere divertenti, scherzosi e gioiosi: una cura contro tristezza e depressione.

Oltre agli autoritratti, mai presentati in mostre, fantastici scatti come l'icona della mostra *France, Provence* (1955) per la campagna pubblicitaria del turismo francese o *Marilyn Monroe* (1956) non più diva, ma donna o il bacio tra innamorati nello specchietto retrovisore di un'auto a *Santa Monica* (1955) o il delizioso cagnolino che salta a *Paris* (1989) reagendo all'abbaiare di Elliott: una mostra e un catalogo da non perdere.

## Informazioni utili

**Sede:** Aosta: Sala Espositiva  
"Hôtel des États, Piazza  
Chanoux 8

**Orario:** 9.30 - 12.30 e 14.30  
- 18.30 da martedì a dome-  
nica - lunedì chiuso

**Durata:** fino al 24 giugno '12

**Ingresso mostra:** gratuito

**Informazioni:** 0165 300552,

[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)

**Catalogo:** Silvana Editoriale

## ASTI

## ETRUSCHI

## L'ideale eroico e il vino lucente

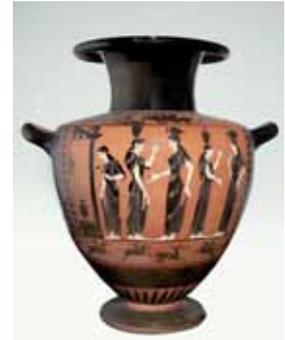
Nello splendido Palazzo Mazzetti, costruito tra Seicento e Settecento e restaurato con cura, la prima importante esposizione temporanea che lo inserisce nel circuito delle grandi mostre.

Il ritrovamento nel 1875 nel fiume Tanaro di un prezioso *elmo crestato villanoviano in lamina di bronzo* ha costituito lo stimolo per approfondire i rapporti - anche economici fondati su vite e vino - tra Piemonte ed Etruria, cerniera culturale tra Mediterraneo greco e orientale ed Europa celtica.

Più di 300 oggetti - provenienti dai Musei Vaticani e dalle principali istituzioni museali e culturali italiane - (suddivisi in due parti), di cui alcuni inediti, sondano e ricostruiscono l'evolversi della civiltà etrusca dopo il contatto nell'VIII secolo a.C. con i poemi omerici che ne mutano gli stili di vita.

Gli Etruschi divenuti più evoluti anche grazie alla scrittura mostrano costumi più raffinati dedicandosi a sport e cura del corpo, utilizzano tecniche artigianali più avanzate (cottura della ceramica) e modernizzano l'agricoltura producendo tra l'altro un vino raffinato e 'lucente'.

I vari reperti dal *Modellino ceramico di biga* da Bisenzio (VIII sec a.C.) alle



Hydria attica del Pittore di Antimenes:  
Donne alla fontana

raffinate ed eleganti *Donne alla fontana* dell'Hydria attica del Pittore di Antimenes (Vulci, ca. 520 a.C.) evidenziano un'evoluzione nel comportamento dell'uomo etrusco prima contadino e guerriero e poi insieme alla donna dedito ai cerimoniali del banchetto, testimoniati da servizi di pregio, arredi e splendide immagini. Suggestiva la *Scena di banchetto*, copia del 1833 di Carlo Ruspi della parete di fondo della Tomba del Triclinio di Tarquinia (470 a.C.).

Interessante infine la testimonianza dell'interesse dei Savoia verso lo stile 'all'etrusca' con i disegni originali di Pelagio Palagi e gli elementi d'arredo del *Gabinetto Etrusco del Castello di Racconigi* (studio privato di Carlo Alberto).

## Informazioni utili

**Sede:** Asti: Palazzo Mazzetti,  
Corso Vittorio Alfieri 357

**Orario:** 9.30 - 19.30 da  
martedì a domenica - lunedì  
chiuso

**Durata:** fino al 15 luglio '12

**Biglietto mostra:** intero

euro 9.00, ridotto euro 7.00,  
ridotto scuole euro 3.00

**Info e prenotazioni:** 199 75  
75 17, [www.palazzomazzetti.it](http://www.palazzomazzetti.it), [www.etruschiadasti.it](http://www.etruschiadasti.it)

**Catalogo:** Electa Editore

## MOSAICI TRA INFERNO E PARADISO:

a TAMO il nuovo tributo di Ravenna a Dante e alla Divina Commedia



Panoramica di TAMO. Tutta l'Avventura del Mosaico

“Tamo. Mosaici tra Inferno e Paradiso” è la nuova sezione permanente del Complesso di San Nicolò, inaugurata dalla Fondazione RavennAntica, che propone ai visitatori un'avvincente esposizione permanente dedicata a opere a soggetto dantesco commissionate dal Comune di Ravenna a grandi artisti italiani del '900 per celebrare il VII centenario della nascita di Dante. Si tratta di 21 pannelli di grande pregio - e alcuni anche di grande formato - realizzati su cartone da artisti italiani come Purificato, Cantatore, Gentilini, Mattioli, Ruffini, Morigi Berti, Sassu e Saetti ed eseguiti a mosaico da artisti e artigiani ravennati, quali Libera Musiani, Giuseppe Salietti, Santo Sparta, Sergio Cicognani e Renato Signorini. Dieci mesi dopo l'apertura dell'allestimento museale di TAMO. Tutta l'Avventura del Mosaico, RavennAntica “raddoppia” e tiene dunque fede alle promesse di dare vita a un progetto

pluriennale di “cittadella del mosaico” che si arricchisce nel corso del tempo.

I 21 mosaici a soggetto dantesco - realizzati nel 1965 - hanno una storia lunga e avventurosa. Al punto che, nel corso degli anni, se ne era quasi persa traccia. Animatore dell'iniziativa del 1965, volta a raccordare il mosaico all'identità contemporanea di Ravenna, fu Giuseppe Bovini, maestro di studi di antichità ravennate e bizantine.

«Grazie a RavennAntica, d'intesa con il Comune di Ravenna e con il MAR Museo d'Arte della città di Ravenna - dice Elsa Signorino, Presidente di RavennAntica - ora questi mosaici sono pienamente valorizzati e restituiti alla fruizione pubblica, innestati nel corpo di TAMO e all'interno di un circuito dantesco che va dalla Tomba del Poeta e dalla Zona del Silenzio - dedicate al grande esule fiorentino - alla Cripta Rasponi su Piazza San Francesco fino al Complesso di San Nicolò. In sostanza, si con-



Uno scorcio del nuovo allestimento permanente “Mosaici tra Inferno e Paradiso”

ferma una volta di più la vocazione di RavennAntica, che da anni si dedica al recupero di siti archeologici e opere d'arte e che, con il progetto TAMO, si lega alla tradizione del mosaico, elaborandola anche in chiave moderna. Significativo naturalmente è il tema dantesco dei mosaici. Dante continua ad essere al centro di progetti di recupero del patrimo-

nio letterario, artistico e culturale di Ravenna. In Dante ritroviamo le nostre radici e la memoria.»

«Ravenna ha accolto l'esule Dante. - aggiunge il professor Carlo Bertelli, curatore scientifico del progetto TAMO. - L'ha reso ravennate al punto di dare un priorato al figlio Pietro e, quando è morto, gli ha dedicato una gara poetica per scriverne l'epitaffio. Si

che mai da te non fui deviso, scrisse il poeta all'amico Guido da Polenta, signore di Ravenna, al quale faceva leggere in anteprima parti della Commedia. E già nel 1321 era stato inviato a Venezia come ambasciatore dei Ravennati. In seguito Ravenna difese le ossa del suo poeta in una plurisecolare contesa e, infine, toccò ad Ostasio da Polenta, proprio l'assassino di Guido, impedire che le ossa di Dante fossero bruciate. A Dante Ravenna ha dato anche molte cose. Gli ha rivelato la storia di Paolo e Francesca. Gli ha rivelato la canora bellezza della pineta di Classe e certo gli ha suggerito immagini per il Paradiso, per esempio con la croce gemmata di Sant'Apollinare in Classe, o con le teorie delle martiri e dei martiri lungo la navata di Sant'Apollinare Nuovo. Contemplando i mosaici di Ravenna, nelle basiliche che sembravano memori del Paradiso e testimoniavano la gloria di Giustiniano, Dante concepì quella "teologia" della luce che domina tutti i canti del Paradiso.

Sempre a Ravenna, Dante trovò, compiuto e consacrato dalla storia, quel mondo del mosaico che aveva lasciato a Firenze ancora in corso d'opera, con il rivestimento musivo della cupola del battistero. In questi chiostrini di San Nicolò, dedicati a "Tutta l'Avventura del Mosaico" - conclude Bertelli - trovano ora accoglienza le opere in mosaico su temi della Divina Commedia che erano state a lungo ingiustamente dimenticate e che invece attestano quanto sia inesauribile l'ispirazione dantesca per l'arte moderna. Anche per quella che sa esprimersi nell'antica arte del mosaico.»

I mosaici, ispirati ai canti della Divina Commedia, occupano larga parte del primo chiostro del Complesso di San Nicolò, con un suggestivo allestimento studiato dall'architetto Paolo Bolzani. Questa nuova gemma arricchisce il già prezioso scrigno di San Nicolò che si è aperto al visitatore il 21 maggio scorso con l'allestimento permanente TAMO.

Nell'occasione si è spalancato su via Rondinelli l'ingresso originale della chiesa medievale, mentre l'interno è stato riorganizzato in maniera funzionale ed innovativa. Nello splendido spazio trecente-

sco, sotto i nostri occhi, si dipana e prende forma la straordinaria vicenda del mosaico raccontata per la prima volta in modo così avvincente e coinvolgente. Il percorso è studiato per proporre una magnifica esperienza, innanzitutto visiva, suggerita anche dalla forza evocativa dell'originale acrostico del titolo: "TAMO. Tutta l'Avventura del Mosaico". Un'avventura avvincente che nei primi sei mesi e mezzo di apertura ha raccolto oltre 30 mila visitatori! TAMO si sviluppa per sezioni tematiche. La prima parla del mosaico pavimentale nell'antichità. La seconda - cuore della mostra - propone preziosi pavimenti provenienti dall'area raven-

nate: mosaici di sontuose domus romane, scene figurate dei palazzi del potere imperiale e delle basiliche. Una sezione è dedicata ai materiali preziosi del mosaico parietale: i variegati smalti colorati, da decenni creati ad imitazione dell'antico nella celebre Bottega Orsoni di Venezia, e i vetri a foglia d'oro, che si esplicitano in un'opera moderna e luminescente realizzata dal maestro ravennate Paolo Racagni. Le storie del restauro musivo e dei cartoni ravennati elaborati nel corso del Novecento sono narrate dalle opere dell'Istituto d'Arte per il Mosaico di Ravenna, parallelamente alle vicende di un altro straordinario metodo di conoscenza e conser-

vazione del mosaico: i calchi in gesso gettati sulle stesure musive absidali di Santa Maria Maggiore in Roma e prelati per l'occasione dai Musei Vaticani. Il percorso della navata si conclude nel sottopalco pensato per godere il fantastico panorama d'insieme: delle opere e della chiesa.

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

### Informazioni utili

**Orario:** tutti i giorni 10-18.30

**Ingresso:** euro 4 intero, euro 3 ridotto - Tutti i sabati e le domeniche, alle ore 10.30 e alle ore 15.30, visite guidate al costo di euro 1 oltre al biglietto di ingresso.



Uno dei mosaici esposti in mostra, Caco il centauro (Inferno, Canto XXV). Mosaicista esecutore Romolo Papa, cartone di Franco Gentilini

## RIMINI, CASTEL SISMONDO SARNARI. CANCELLAZIONI



Franco Sarnari, *Cancellazione (da Tintoretto)*, 2012

**F**ino al 3 giugno, accanto alla splendida mostra "Da Vermeer a Kandinsky", è visibile, nella stessa struttura, l'esposizione di opere di Franco Sarnari dal tema "Cancellazioni". L'artista, nato a Roma nel 1933, vive e lavora in Sicilia, dove ha approfondito le sue ricerche pittoriche. Fra queste le "cancellazioni", tecnica applicata fin dagli anni '90, su antichi dipinti. Attraverso il colore, appaiono o scompaiono frammenti e modifiche dell'originale. Pitture famose nel tempo, immagini fondamentali della nostra storia artistica, vengono decontestualizzate, attraverso particolari che emergono, come il sensuale piede dell'Olimpia di Manet o il busto e le mani di

Maddalena Doni di Raffaello. Il coinvolgimento è tale che di una sola opera l'artista realizza diverse versioni, come per la Flagellazione di Piero della Francesca, definita "una vera ossessione", o il Seminatore di Millet, dove alla fine la cancellazione è quasi totale. Per la Deposizione del Tintoretto altre otto interpretazioni e qui si ha la fortuna di confrontarle con l'originale esposto nelle stanze vicine. Questa mostra, curata come l'altra, da Marco Goldin, offre l'occasione per meditare su capolavori che hanno lasciato il segno, non solo su Franco Sarnari.

Info: [www.lineadombra.it](http://www.lineadombra.it)

## SANT'ARCANGELO DI ROMAGNA ONORIO BRAVI Un seminatore di emozioni



**O**ltre 60 opere con tecnica mista su tavola e xilografie saranno esposte dal 5 maggio al 1° luglio in una mostra a Sant'Arcangelo di Romagna nelle sale del MUSAS, l'edificio storico dell'ex Monte di Pietà. Onorio Bravi, nato a Portico di Romagna (FC) nel 1955, oggi risiede ed opera a S. Zaccaria (RA), spazia dalla pittura alla scultura, dalla scenografia al mosaico e all'incisione. Le sue esperienze di vita e di viaggio, a partire dall'Algeria negli anni '80, accompagnano il suo per-

corso interiore ed artistico fatto di "una pittura vigorosa sorgiva e primaria" che rappresenta "metaforiche visioni di idoli, uomini-ombra e architetture fantastiche.....che sembrano appartenere a reperti di arte rupestre", come mette in evidenza la curatrice Marisa Zattini. La mostra è itinerante e successivamente sarà ospitata nella Rocca Vescovile di Bertinoro (FC) dal 7 luglio al 2 settembre e nella Chiesa del Pio Suffragio di Bagnacavallo (RA) dal 6 al 28 ottobre 2012.

## MIRAMARE DI TRIESTE

### GLI ANTICHI MAESTRI.

#### Massimiliano d'Asburgo e le opere pittoriche nel Castello di Miramare

Il ciclo di appuntamenti artistici e culturali ideati dal Museo Storico del Castello di Miramare di Trieste, per celebrare l'anniversario dei 150 anni dall'insediamento di Massimiliano d'Asburgo e Carlotta del Belgio nella loro dimora, prosegue con un'altra iniziativa legata alla committenza artistica asburgica: "Gli Antichi Maestri. Massimiliano d'Asburgo e le opere pittoriche nel Castello di Miramare" fino al 3 giugno 2012.



L'esposizione illustra una selezione della collezione pittorica della nobile coppia conservata nei depositi del Museo Storico del Castello. Se nella precedente mostra - "Il sogno di Massimiliano e Carlotta. Miramare1860" - conclusasi il 14 febbraio scorso, si presentavano opere prevalentemente ottocentesche, in questa occasione si vuole invece sottolineare il fascino che esercitò su Massimiliano parte del passato.

Il precoce interesse verso il mercato antiquario permise infatti al giovane arciduca di costituire una raccolta pittorica arricchita anche da opere di antichi maestri, acquistate spesso su consiglio di esperti del settore presso rinomate botteghe d'antiquariato a Vienna e a Venezia.

Un nucleo di dipinti che ben riflette i gusti collezionistici dei committenti, da cui tra-

sparire la preferenza accordata alla scuola italiana, tedesca e fiamminga dei secoli XVI-XVIII, come dimostrano i lavori legati alla cerchia di Benardo Strozzi o il Ciclo dei mesi, stagioni ed elementi di Jan van den Hoecke e le allegorie del Gusto e dell'Odorato di Johann Heinrich SchOnfeld.

A conferma dell'attenzione riservata alle attività culturali che promuovono la storia e la collezione del Castello, da aprile alcune opere del Museo Storico di Miramare saranno inoltre protagoniste di una speciale mostra presso Il Museo BELvue di Bruxelles in Belgio, patria natale di Carlotta.

Il Castello di Miramare e il suo Parco sorgono per volontà dell'arciduca Massimiliano d'Asburgo che decide, attorno al 1855, di farsi costruire alla periferia di Trieste una residenza consona ai proprio rango, affacciata sul mare e cinta da un esteso giardino: la posa della prima pietra avviene il 10 marzo 1856.

### Informazioni utili

#### Orario:

Tutti i giorni 9.00 - 19.00

**Chiusura biglietteria:** 18.30

**Biglietti:** intero 6.00 euro - ridotto 4.00 euro

**Informazioni:** Museo Storico

del Castello di Miramare

Viale Miramare, 34151 Trieste

[www.castello-miramare.it](http://www.castello-miramare.it)

Tel. (+39) 040.224143 / Fax

(+39) 040.224220

[info@castello-miramare.it](mailto:info@castello-miramare.it)

## PAVIA

### REMBRANDT. Incidere la luce. I capolavori della grafica

Prosegue il programma di valorizzazione culturale delle Scuderie del Castello Visconteo di Pavia con la mostra "Rembrandt. Incidere la luce. I capolavori della grafica" dal 17 marzo al 1 luglio 2012.

Dopo il grande successo della mostra Degas, Lautrec, Zando', Les folies de Montmartre l'evento è stato organizzato e prodotto da Alef -cultural project management a cura di Laura Aldovini e su iniziativa del Comune di Pavia con l'esclusiva partnership istituzionale della Provincia di Pavia e dei Musei Civici della città.

L'esposizione presenta la produzione grafica del grande artista olandese Rembrandt Harmenszoon van Rijn (Leida, 1606 - Amsterdam, 1669), celebre pittore ma anche e soprattutto geniale incisore che attraverso una grande varietà di soggetti, una straordinaria perizia tecnica e un inconsueto uso della luce, realizzò circa trecento stampe di forte impatto emotivo. In mostra quaranta incisioni - tra autografe dell'artista e alcuni fogli di bottega - gran parte delle quali esposte per la prima volta al pubblico e tutte provenienti dalla Collezione Malaspina, prestigiosa raccolta grafica a livello nazionale e nucleo fondante dei Musei Civici di Pavia.



Il percorso espositivo presenta anche tre opere di Albrecht Dürer (1471-1528), al fine di mostrare l'influenza del celebre maestro tedesco su Rembrandt e affiancare due artisti che, seppure distanti cronologicamente e tecnicamente, sono da considerarsi i più grandi incisori di tutti i tempi. Il visitatore può ammirare alcuni dei capolavori del grande maestro olandese tra cui una serie dei suoi famosi ritratti e autoritratti come il Ritratto di Jan Six (1647), l'Autoritratto con la sciarpa al collo (1633) o l'Autoritratto alla finestra (1648), prova di una forte capacità di introspezione psicologica, nonché le celeberrime scene sacre come La morte della Vergine (1639) o La stampa dei cento fiorini (1649 ca.) e anche esempi di opere rimaste ancora oggi enigmatiche nel loro significato, come quella detta generalmente Il Faust (1652 ca.).

### Informazioni utili

**Catalogo:** Silvana Editoriale

**Orario:** martedì, mercoledì, venerdì: 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00 sabato, domenica e festivi: 10.00 - 13.00 / 14.00 - 20.00 giovedì: 10.00 - 13.00 / 15.00 - 21.00 - lunedì chiuso

**Biglietti:** Intero 7,00 euro Ridotto 5,00 euro - Convenzionati 6,00 euro Scuole 4,00 euro

**Previdita:** [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it) call center vivaticket a pagamen-

to: 899 666 805, dal lunedì al venerdì 8.00-20.00 / sabato 8.00-15.00. Pagamenti tramite vaglia postale (esclusi vaglia on-line), bonifico bancario e carta di credito. È previsto un diritto di prevendita di 1,00 euro sui biglietti prenotati on-line sul sito [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it) a esclusione delle scuole.

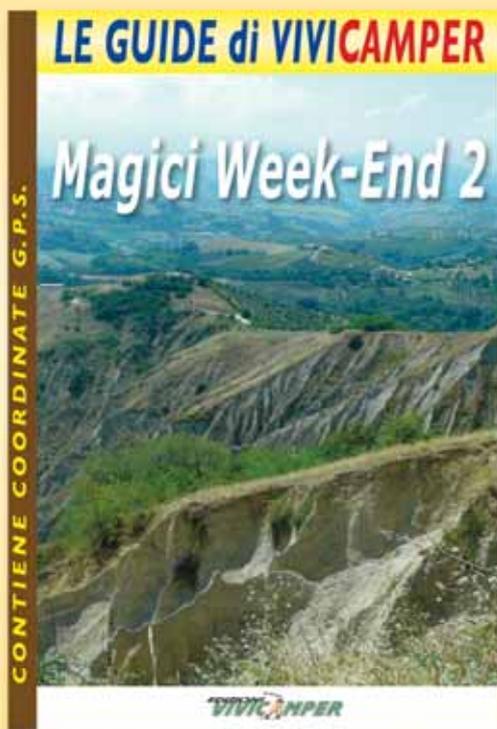
**Informazioni:** [www.scuderiepavia.com](http://www.scuderiepavia.com) - [info@scuderiepavia.com](mailto:info@scuderiepavia.com) - tel +39 0382-403726 / 538932

# 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](http://www.vivicamper.it) oppure telefona in Redazione, al numero 010 6450173 in solo 7 giorni le Guide verranno recapitate al tuo domicilio!



Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di VIVICAMPER!

### BUONO D'ORDINE

E-mail: [offerte@turit.it](mailto:offerte@turit.it) - Tel/Fax 071 2901272

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.

Avgust Cernigoj, *Borgo carsico*

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



- Fino al 3 giugno

**VIAREGGIO/LU (Centro Matteucci per l'Arte Moderna), IN TOSCANA ALL'ALBA DEL XX SECOLO:** esauriente spaccato attraverso una quarantina di dipinti tra '800 e '900 della fertile realtà pittorica nel triangolo Firenze, Livorno, Viareggio. Fino al 3 giugno 2012. Info: 0584 52030, [www.sba.it](http://www.sba.it)

- Fino al 3 giugno

**BELLINZONA/CH (Museo Civico Villa dei Cedri), HANS STEINER CRONACA DELLA VITA MODERNA:** imperdibile, vivace e ottimistico racconto della realtà svizzera del Novecento tra tradizione ed esaltante progresso. Fino al 3 giugno 2012. Info: 0041 (0)91 8218520, [www.villacedri.ch](http://www.villacedri.ch)

- 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](mailto: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](http://www.abramovicmethod.it)

- Fino al 17 giugno

**TRIESTE (Salone degli Incanti ex Pescheria), ORIZZONTI DISCHIUSI. ARTE DEL NOVECENTO TRA ITALIA E SLOVENIA:** ritornano alla luce nella città da cui erano partite 150 opere di significativi artisti sloveni del '900. Fino al 17 giugno 2012. Info: 040 3226862, [www.triestecultura.it](http://www.triestecultura.it)

- Fino al 17 giugno

**MILANO (Fondazione Stelline), MARLENE DUMAS SORTE:** dipinti, disegni e acquarelli di una delle artiste contemporanee più conosciute e apprezzate per le tematiche a cavallo tra fisica e metafisica. Fino al 17 giugno 2012. Info: 02 45462411, [www.stelline.it](http://www.stelline.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](http://www.mostrawildt.it)

- Fino al 1° luglio

**LUGANO (Museo d'Arte), GIORGIO MORANDI:** affascinante racconto che disvela il percorso esistenziale e artistico di una figura enigmatica, controcorrente e carismatica. Fino al 1° luglio 2012. Info: 0041 (0)58 8667214, [www.giorgiomorandilugano.ch](http://www.giorgiomorandilugano.ch)

- 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](http://www.ambrosiana.eu)

- 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](http://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](http://www.mda.lugano.ch)

Per la pubblicazione degli eventi e mostre scrivete a: **Silvia Sacchi, [grafica@turit.it](mailto:grafica@turit.it)**

## AUMENTI TARIFFARI RC VEICOLI

**È** appena iniziato il 2012 e si parla già di aumenti dell'assicurazione auto, quella che nel 2011 ha avuto il triste record di essere stata la più cara degli ultimi vent'anni (+487%). Nel 2012 continueranno i rincari per l'Rc auto, dovuti in particolare al fatto che i diciassetenni, da aprile, potranno iniziare la scuola guida per guidare l'auto accompagnati da un guidatore esperto (il padre, in genere, su cui si abatterà la scure dell'assicurazione maggiorata). È previsto, invece, per il mese di giugno un altro aumento del massimale, cioè del massimo che può essere risarcito dall'assicurazione per danni provocati a terzi. Infine, arriva anche il federalismo fiscale, con le province che potranno decidere discrezionalmente se aumentare l'aliquota fino al 3,5% massimo (e vogliamo vedere chi si asterrà dal farlo). Come se non bastasse, un'indagine di

Altroconsumo rileva il crescente divario nei premi assicurativi tra le regioni del Nord, che mostra rincari contenuti, e quelle del Sud, dove gli aumenti sarebbero molto più elevati. Altroconsumo ha analizzato l'andamento dei premi assicurativi nel 2011 a Roma, Milano, Palermo e Napoli considerando due profili di guidatore: un trentacinquenne classe di merito 4 e un quarantenne classe di merito 1, ambedue senza sinistri e ambedue assicurati da dieci anni. Dal confronto emerge che la città più cara è al sud, è Napoli, dove i prezzi delle polizze auto nel 2011 sono cresciute del 4% per il 40enne in prima classe e del 9,2% per il 35enne, a un tasso d'inflazione dell'1,5%. Rincari più contenuti a Milano: +1,33% per il quarantenne e +0,38% per il trentacinquenne. Di conseguenza, il guidatore di 35 anni a Napoli paga in media un premio di 1.309 euro, a Roma ne paga

uno di 698 euro, a Palermo 697 euro e a Milano paga 522 euro.

Perché esistono queste differenze che variano da regione a regione? Secondo l'associazione dei consumatori le cause sono molteplici: prima di tutto la ridotta presenza delle assicurazioni in alcune zone del sud Italia – una "latitanza" che determina la carente concorrenza – ma anche la tendenza che hanno alcune compagnie ad assicurare solo gli automobilisti virtuosi, quelli che si portano dietro pochi incidenti.

Cosa rispondono le assicurazioni ai rilievi di Altroconsumo? Si giustificano e controbattono mettendo sul tavolo (come causa di aumenti) l'alta sinistrosità degli automobilisti del meridione e il gran numero di truffe che vengono perpetrate nel sud Italia ogni anno a danno delle compagnie assicurative e che contribuirebbero non poco a far lievitare i premi

## ATTENZIONE AI SINISTRI FANTASMA

**T**ra le tante sorprese che riserva il mondo dell'assicurazione auto, una può causare dispiaceri più grandi rispetto ad altre. Stiamo parlando dell'ipotesi in cui, una volta arrivati al tanto atteso momento del rinnovo della polizza, ci si trovi declassati in classe di merito peggiore (quindi costretti a pagare un premio più alto) visto che la compagnia sostiene di aver adempiuto alla liquidazione di un sinistro mai avvenuto in realtà.

Si tratta di un caso tipico di 'sinistro fantasma' che crea qualche grattacapo in più, casomai ce ne fosse bisogno. Come fare a risolvere l'inghippo? La cosa migliore da fare è inviare subito una raccomandata all'assicurazione dichiarando la propria estraneità al sinistro attribuito: si tratta del cosiddetto "nega evento" possibile visto che la compagnia è tenuta ad avvisare l'assicurato quando liquida un sinistro che lo vede coinvolto. Dal momento in cui si riceve la comunicazione dell'incidente (presunto) scatta un termine di 30 giorni in cui si può rispondere fornendo la propria versione dei fatti. Attenzione però: questo termine di 30 giorni è vincolante per cui la comunicazione del "nega-evento" deve essere



tempestiva. Trascorsi i 30 giorni senza che giunga all'assicurazione alcuna comunicazione in merito a quell'incidente scatta il silenzio-assenso, cioè in pratica è come se l'assicurato ammettesse la sua colpa. In questo caso la compagnia può risarcire il danno.

Diverso il caso in cui l'assicurazione provveda alla retrocessione in una classe di merito inferiore senza comunicare alcunché all'interessato. In questa ipotesi la compagnia agisce in modo scorretto. Se ciò dovesse accadere, bisogna subito chiedere chiarimenti alla propria assicurazione dimostrando di non essere stati coinvolti in nessun sinistro e provando a riottenere la classe bonus-malus precedente. Se non si riceve alcuna risposta, si può inviare un reclamo all'Isvap che avrà

cura di provvedere a indagare sulle eventuali irregolarità che l'assicurazione abbia commesso. Se la situazione si complica, a quel punto si può cercare una nuova compagnia.

Il problema è che la nuova assicurazione, per assegnare la classe di merito, si baserà sull'attestato di rischio rilasciato dalla precedente compagnia, quello che riporta la classe di merito maggiorata dopo l'incidente fantasma. A questo punto si può fare così: pagare il premio richiesto per poi agire in giudizio successivamente nei confronti della vecchia compagnia. L'obiettivo è arrivare al risarcimento della differenza del premio pagato, al risarcimento del danno più il pagamento delle spese legali che sono state sostenute dopo il "falso" sinistro liquidato. ►

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**

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

**Vai sul sito [www.claudiodorazio.it](http://www.claudiodorazio.it)  
e fai il tuo preventivo personalizzato!**

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 CPS

Via Strada vecchia del Pinocchio, 31 - 60131 Ancona  
Tel. 071 2905040 - 071 2863911 - Fax 071 2901271 - 071 2915508  
[info@claudiodorazio.it](mailto:info@claudiodorazio.it) - [www.claudiodorazio.it](http://www.claudiodorazio.it)



N. 43.57417°  
E. 13.50545

## ► DIMINUISCONO GLI INCIDENTI MA LE STRADE SONO MENO SICURE

**U**na volta tanto le statistiche portano qualche buona notizia. Secondo l'analisi presentata da Aci e Istat, nel 2010 è stata ravvisata la diminuzione degli incidenti su due ruote. In tutto, i sinistri sono stati 211.404 (579 al giorno), l'1,9% in meno rispetto al 2009, i morti 4.090, il 3,5% in meno, i feriti 302.735 l'1,5% in meno. In tutto sono stati 74.367 i ciclomotori, i motocicli e gli scooter coinvolti negli incidenti l'anno scorso, il 9% in meno rispetto al 2009.

Calano a 203 le vittime su ciclomotore (-4,2%) mentre i feriti diminuiscono ancora di più, del 16,9%. Meno vittime (943) anche sui motocicli e sugli scooter targati, il 9% in meno dell'anno prima. Positiva, anche se meno sensibile (-5,5%) la discesa nel numero dei feriti. Il numero degli incidenti mortali su motocicli scende costantemente dal 2007 quando toccò il picco dei 1182 decessi, mentre il trend dei ciclomotori prosegue ancora più positivo, con una contrazione costante della mortalità dal 2003 (-56% in sette anni). Nel 2010 il mese nero per

la circolazione su due ruote si è confermato luglio, il giorno con più morti il sabato, l'ora peggiore le 18, le sei di sera.

Contrariamente a quanto si pensa, si verificano meno incidenti di notte che di giorno, anche se quelli notturni in genere sono gli impatti più pericolosi. Molto a rischio i week-end. Circa le fasce d'età, l'analisi Aci-Istat indica che chi ha guidato un motociclo tra i 18 e i 29 anni ha avuto il 16% in meno di incidenti mentre fra i 30 e i 44 anni il calo si affievolisce (-5,9%) per poi risalire a un ottimo -32% nel caso di guidatori di ciclomotore di età compresa fra i 25 e i 44 anni. Scende del 14,4% il numero dei passeggeri deceduti a causa di incidenti. Tra i comuni più grandi Verona, Catania, Palermo e Venezia sono quelli che hanno l'indice di mortalità più alto, Milano e Bari quelli dove si verificano meno incidenti.

Il discorso, che ha evidenti ripercussioni nel mondo delle assicurazioni moto, anche per le conseguenze sulle tariffe, si complica quando parliamo di strade.

Peggio le urbane - dove avviene il maggior numero di incidenti (160.049, il 75,8% del totale, il 2,2% rispetto al 2009) - che quelle extraurbane, dove succedono meno incidenti (39.276) ma col triste record di quelli mortali: 1.955 (-2% sul 2009) contro i 1.759 delle urbane, il 7% in meno rispetto al 2009. Sulle strade extraurbane, in pratica, si registrano cinque decessi ogni cento incidenti. Più sicure le autostrade: 12.079 gli incidenti nel 2010, il 5,7% del totale, e 376 i morti, dato in aumento del 7,4% sul 2009. A dimostrarsi pericolosi sulle strade sono gli ostacoli tipo i guardrail "a lama" che, nel 2010, hanno provocato 103 vittime. Colpa dei Comuni, sostiene il Codacons in un documento nel quale sostiene che la maggior parte di loro non "distanza in maniera evidente la fascia della sosta laterale dalla carreggiata, cioè dal lato strada destinato alla marcia dei veicoli". Secondo l'associazione di difesa dei consumatori, "la mancata apposizione della striscia bianca discontinua" che andrebbe apposta vicino alle strisce blu e alle strisce gialle che delimitano i par-



cheggi, non delimita in maniera evidente "la fine della carreggiata", e questo impedisce di "separare in maniera adeguata i veicoli posteggiati dai veicoli che circolano".

Una volta tanto le statistiche portano qualche buona notizia. Secondo l'analisi presentata da Aci e Istat, nel 2010 è stata ravvisata la diminuzione degli incidenti su due ruote. In tutto, i sinistri sono stati 211.404 (579 al giorno), l'1,9% in meno rispetto al 2009, i morti 4.090, il 3,5% in meno, i feriti 302.735 l'1,5% in meno. In tutto sono stati 74.367 i ciclomotori, i motocicli e gli scooter coinvolti negli incidenti l'anno scorso, il 9% in meno rispetto al 2009. Calano a 203 le vittime su ciclomotore (-4,2%) mentre i feriti diminuiscono ancora di più, del 16,9%. Meno vittime (943) anche sui motocicli e sugli scooter targati, il 9% in meno dell'anno prima. Positiva, anche se meno sensibile (-5,5%) la discesa nel numero dei feriti. Il numero degli incidenti mortali su motocicli scende costantemente dal 2007 quando toccò il picco dei 1182 decessi, mentre il trend dei ciclomotori prosegue ancora più positivo, con una contrazione costante della mortalità dal 2003 (-56% in sette anni). Nel 2010 il mese nero per

la circolazione su due ruote si è confermato luglio, il giorno con più morti il sabato, l'ora peggiore le 18, le sei di sera.

Contrariamente a quanto si pensa, si verificano meno incidenti di notte che di giorno, anche se quelli notturni in genere sono gli impatti più pericolosi. Molto a rischio i week-end. Circa le fasce d'età, l'analisi Aci-Istat indica che chi ha guidato un motociclo tra i 18 e i 29 anni ha avuto il 16% in meno di incidenti mentre fra i 30 e i 44 anni il calo si affievolisce (-5,9%) per poi risalire a un ottimo -32% nel caso di guidatori di ciclomotore di età compresa fra i 25 e i 44 anni. Scende del 14,4% il numero dei passeggeri deceduti a causa di incidenti. Tra i comuni più grandi Verona, Catania, Palermo e Venezia sono quelli che hanno l'indice di mortalità più alto, Milano e Bari quelli dove si verificano meno incidenti.

Il discorso, che ha evidenti ripercussioni nel mondo delle assicurazioni moto, anche per le conseguenze sulle tariffe, si complica quando parliamo di strade. Peggio le urbane - dove avviene il maggior numero di incidenti (160.049, il 75,8% del totale, il 2,2% rispetto al 2009) - che quelle extraurbane, dove

succedono meno incidenti (39.276) ma col triste record di quelli mortali: 1.955 (-2% sul 2009) contro i 1.759 delle urbane, il 7% in meno rispetto al 2009. Sulle strade extraurbane, in pratica, si registrano cinque decessi ogni cento incidenti. Più sicure le autostrade: 12.079 gli incidenti nel 2010, il 5,7% del totale, e 376 i morti, dato in aumento del 7,4% sul 2009. A dimostrarsi pericolosi sulle strade sono gli ostacoli tipo i guardrail "a lama" che, nel 2010, hanno provocato 103 vittime. Colpa dei Comuni, sostiene il Codacons in un documento nel quale sostiene che la maggior parte di loro non "distanza in maniera evidente la fascia della sosta laterale dalla carreggiata, cioè dal lato strada destinato alla marcia dei veicoli". Secondo l'associazione di difesa dei consumatori, "la mancata apposizione della striscia bianca discontinua" che andrebbe apposta vicino alle strisce blu e alle strisce gialle che delimitano i parcheggi, non delimita in maniera evidente "la fine della carreggiata", e questo impedisce di "separare in maniera adeguata i veicoli posteggiati dai veicoli che circolano". ■

*Testi di Franco Canavesio dal sito web [assicurazione.it](http://assicurazione.it)*



## I successi di GITANDO.ALL 2012

**S**ono stati quattro giorni di incontri, dibattiti, esposizione e sperimentazioni di tutto quanto il turismo senza barriere offre al turista disabile o con bisogni particolari come ad esempio le famiglie con bambini piccoli o le persone anziane. La formula si è confermata vincente, considerato il successo di pubblico, con i suoi oltre 28mila visitatori che dal 22 al 25 marzo hanno visitato gli stand di strutture turistiche, aziende produttrici di ausili per la mobilità, ma anche di Tour operator e Associazioni ed Enti specializzati nell'offerta turistica accessibile. Tanti i giovani visitatori del salone, ai quali sono stati dedicati al mattino appuntamenti riservati alle scuole (sono stati oltre 700 i ragazzi partecipanti), come la presentazione delle attività del Museo Tattile Omero nello stand allestito con copie di sculture da toccare e "vedere" in Braille, l'incontro con Alessandra ed il suo cane da supporto per le persone disabili Lulù ed il percorso ad ostacoli da fare in carrozzina, ma anche momenti di gioco nell'area dedicata allo sport per tutti: ping pong, basket, simulatore di vela e il grande Super Ski per provare la stessa ebbrezza di una discesa dalla montagna in monosci! Gitando. all è stato anche e soprattutto occasione di confronto, e momento ideale per fare il punto sul turismo accessibile in Italia e in Europa, dalle politiche in atto alle best practice di successo. Curati da Village for



all – V4A®, gli importanti momenti di approfondimento hanno anche voluto mettere in primo piano il potenziale economico di un settore, quello del turismo accessibile, dalle enormi potenzialità di sviluppo. Particolarmente interessante, il Meeting Internazionale sul Turismo Accessibile, che ha visto gli interventi dei rappresentanti dell'Unione Europea (tra gli altri Carlo Fianza della Commissione Europea Turismo e Trasporti, Antonella Corra Responsabile per il Turismo Accessibile della Direzione Generale per l'Industria e l'Impresa della Commissione Europea etc.). Non dimentichiamo poi il

grande successo del Workshop Buy Italy for all, annuale occasione per gli operatori dell'offerta italiana (seller) e della domanda nazionale ed internazionale (buyer) per incontrarsi, promuovere e commercializzare il Turismo Accessibile. Sono stati Testimonial della manifestazione il "turista per caso" Patrizio Roversi e il velista Andrea Stella; madrina, l'attrice Antonella Ferrari e l'imprenditore Matteo Marzotto.

L'appuntamento è dunque per l'anno prossimo, con l'edizione 2013 di Gitando.all, ancora presso la Fiera di Vicenza, dal 21 al 24 marzo!

## La vacanza dei tuoi sogni al Centro Vacanze BiVillage!

**I**l BiVillage Centro Vacanze si trova in Croazia, nella penisola di Istria. La struttura si trova direttamente sul mare e a disposizione dei clienti ci sono 10 appartamenti accessibili. Molti i servizi, tra cui tre ristoranti pizzerie, kebab, birreria, gelateria, supermarket, zona mini club e area spettacoli coperte, parco giochi, 3 piscine, blocchi di servizi con servizi igienici accessibili, internet-point, centro massaggi e vari negozi, zona sportiva. Ecco le offerte "Asta disponibilità Giugno: aggiudicati la vacanza dei tuoi sogni!":

- offerta famiglie: è possibile prenotare

una Mobilhome oppure un appartamento M90 dal 09/06 al 23/06 con uno sconto straordinario del 30% per chi prenota 7 notti!

- promozione Seniores: se hai più di 60 anni e prenoti il soggiorno in Mobilhome, hai diritto ad un ulteriore sconto coppia del 5% che va a sommarsi a quello del 30%!

(Offerta valida fino ad esaurimento posti).

Per saperne di più sulle strutture turistiche V4A consulta la pagina selezione per regioni e per maggiori informazioni sull'offerta scrivi a [viaggi@villageforall.net](mailto:viaggi@villageforall.net). Verifica su [www.villageforall.net](http://www.villageforall.net) le age-



volazioni e gli sconti che puoi ottenere all'interno delle nostre strutture richiedendo la V4ACard!

Buone vacanze a tutti da V4A e SportEnjoy!

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

# 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](http://www.turismoitinerante.com) e richiedi subito la tessera!**



Centri Convenzionati	
<p><b>TURIT</b> LIBERI PER SCELTA</p> <p><b>Scritto convenzionato</b></p> <p><b>Con accordi esclusivi per altre strutture e altre offerte</b></p> <p><b>CAMPEGGI E AGRICAMP ITALIA</b></p> <p><b>Mezzogiorno</b></p> <p>AG - Togliattigrad Campeggio Turisti 086200000 - 10% di sconto www.turismoitinerante.it</p>	<p><b>Campeggi</b></p> <p>AG - Togliattigrad Campeggio Turisti 086200000 - 10% di sconto www.turismoitinerante.it</p>

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

*liberi per scelta*



## Area di sosta a Catanzaro – Giovino: una grande opportunità

«**I**l progetto di realizzazione dell'Area sosta comunale attrezzata per camper in località Giovino di Catanzaro, già previsto nell'ambito del Piano di investimenti finanziati con i Pisu, può rappresentare un'opportunità importante per valorizzare le potenzialità turistiche del litorale catanzarese e per dare concretezza ad una visione dello sviluppo basato sulle vocazioni territoriali. Soltanto grazie ad una razionale politica di accoglienza sarà possibile, infatti, promuovere un'idea di turismo che punti alla qualità della fruizione del territorio e sia da stimolo per la crescita dell'economia locale». E' questo il messaggio che Sergio Abramo ha rivolto ad un numeroso gruppo di camperisti presenti sabato pomeriggio nell'area di Giovino anche con i propri veicoli ricreazionali. All'incontro con Abramo era presente il Presidente della Federazione A.C.T. (Associazione Campeggiatori Turistici) d'Italia, Pasquale Zaffina assieme al Direttivo del Camper Club Magna Graecia di Catanzaro. Al centro della discussione la realizzazione di un'area sosta attrezzata per gli amanti del turismo all'aria aperta, individuata nella zona di Giovino, ma anche i progetti relativi alla futura gestione della stessa area curati dall'ing. Pierluigi Mancuso. L'ampia area servizi per camperisti potrebbe rappresentare un veicolo di promozione turistica dalle grandi potenzialità. Sono, infatti, circa cinquecentomila i camperisti attivi solo in Italia, ma si deve anche tenere conto che il fenomeno dell'open air è in costante espansione e si va sempre più indirizzando verso luoghi non "contaminati" dal turismo di massa, che però siano in grado di proporre un'offerta turistica completa e di qualità e caratterizzata dalle escursioni naturalistiche e dalle produzioni enogastronomiche ed artigianali locali ricche di straordinari valori, unici nel loro genere, ma lontane dai circuiti turistici più conosciuti. Il camperismo, in questo ambito, può rappresentare, anche alla luce

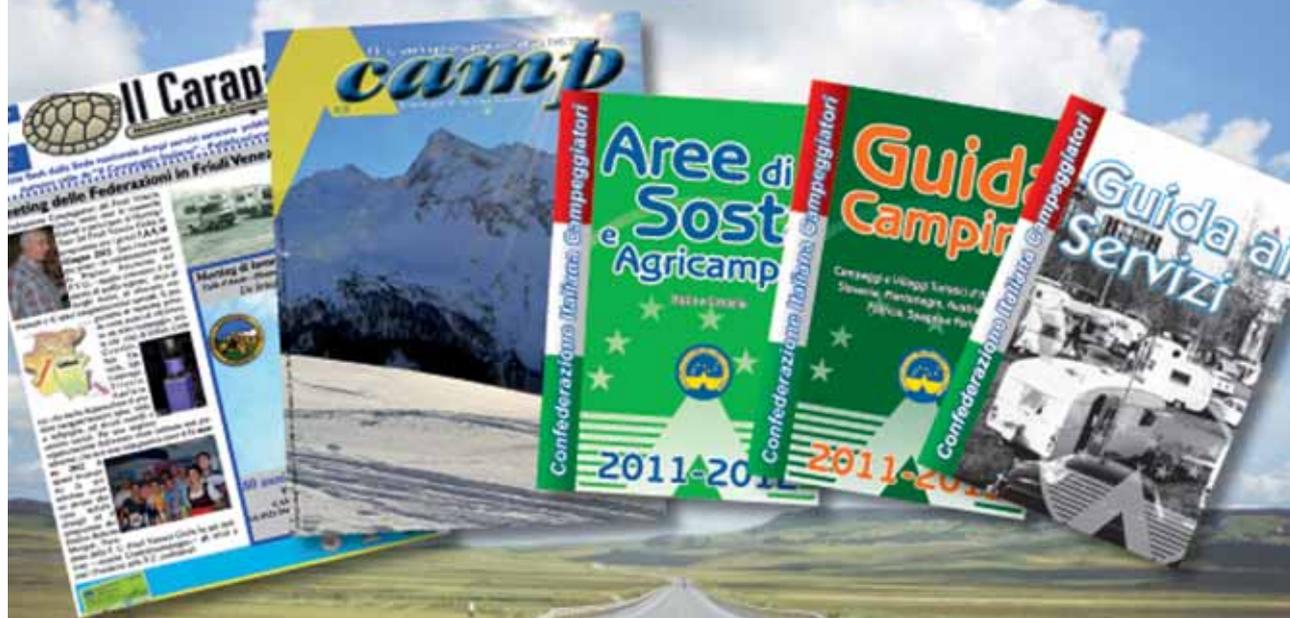


Sergio Abramo ha incontrato la Federazione Nazionale ACTItalia ed il C.C.Magna Graecia

della nuova organizzazione del turismo nazionale basata sui Sistemi Turistici Locali, un'importante opportunità per ampliare le occasioni di sviluppo e di nuovo lavoro in particolare al Sud: «L'amministrazione comunale - ha detto Abramo - dovrà impegnarsi a promuovere lo sviluppo di questo tipo di turismo che conseguirebbe due risultati significativi: incrementare il flusso turistico, con le relative ricadute economiche, e regolamentare la permanenza dei camperisti, permettendo a questi ultimi di disporre di una rete integrata di servizi volta ad ottimizzare la fruizione delle località visitate». Il camperismo rappresenta, quindi, una delle forme ideali per lo sviluppo di un turismo davvero sostenibile ed in grado di favorire la crescita di nuove attività che valorizzino le specificità ambientali e culturali del territorio. Pasquale Zaffina, presidente nazionale dell'A.C.T.ITALIA, che affilia club in tutta la Penisola, ha quindi ribadito a Sergio Abramo l'importanza di un progetto, come quello dell'area sosta a

Giovino che, se realizzato in tempi brevi, potrà portare grandi benefici a tutto il territorio: «L'amministrazione comunale potrebbe incentivare ed assecondare una forma di turismo itinerante, attualmente in grande crescita predisponendo - ha detto ancora Zaffina concordando con le parole di Abramo - un'area di sosta ben dislocata e strategicamente integrata nelle realtà locali. Per promuovere un turismo eco-sostenibile ed economicamente vantaggioso, è necessario costruire una rete di servizi sempre più ampia sul territorio per garantire flussi turistici, provenienti da tutta Europa, facendo in modo che tali flussi non siano episodici o stagionali, ma costanti durante tutto l'arco dell'anno. Attraverso la collaborazione fattiva del Camper Club Magna Graecia, che in un anno di vita ha già promosso tante iniziative di successo nel catanzarese, si potranno ottenere - ha concluso il presidente della Federazione A.C.T.ITALIA - risultati importanti in termini di promozione del territorio».

# In Omaggio ai propri Soci:



**GRATIS** con l'iscrizione:

- Guida ai Camping e Aree di Sosta
- Guida ai Servizi
- Camping Card International
- 2 Tessere Socio Familiari
- Rivista "Il Campeggio Italiano"
- Newsletter "Il Carapace"



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

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

# ARCA H 725 GLM



## ARCA H 725 GLM. Carattere e spazio

L'ultimo nato della famiglia degli integrali Arca, presentato al Salone del Camper di Parma a Settembre 2011, è l'H725GLM Green. La pianta offre un layout ideale per una coppia ma anche per una famiglia visti i 4 posti letto, distribuiti tra il basculante in cabina (190 x 140 cm) e il letto trasversale in coda (210 x 140 cm - con sistema ad altezza variabile in optional) al di sotto del quale si sviluppa un ampio garage riscaldato nel quale è possibile stivare uno scooter.

La dinette da 140 cm garantisce ergonomia e funzionalità grazie a uno spazioso divano a "L", un divanetto laterale (95cm) e i sedili girevoli della cabina. Il tavolo, a seconda delle esigenze, può variare la sua posizione e la superficie di appog-

gio. Nello schienale del divanetto trova posto il porta TV-LCD a scomparsa (OPT).

La zona cucina è progettata per portare in camper la comodità di una cucina domestica.

A caratterizzare quest'ambiente c'è un frigorifero doppia porta da 160 Lt, un piano cottura in acciaio inox da 3 fuochi, una cappa aspirante in acciaio inox, un piano lavoro in vetroresina Arca con ampio lavello integrato e numerosi vani per ordinare stoviglie e utensili.

Anche il bagno propone preziosi elementi in vetroresina, sinonimo di stile e resistenza: il lavello e il piatto doccia; quest'ultimo alloggiato in un box separato dotato di porta pieghevole e cupola che ne aumenta l'altezza. Un punto di forza di Arca è il Wc

Speedy (Opt), che consente di aggiungere alla classica cassetta da 18 Lt un serbatoio nautico da 38 Lt consentendo così di triplicare la capacità delle acque nere.

Gli arredi sono caratterizzati da un mobilio dalle forme arrotondate che trae ispirazione dal design degli interni aeronautici, dove la massima fruibilità degli spazi di bordo si lega a un'estetica raffinata e un attento studio ergonomico.

Tra i punti di forza di questo veicolo vanno sicuramente citati gli impianti: 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



## CARATTERISTICHE

Fiat Ducato 2,3 litri con potenza di 130 cv o 150 cavalli oppure Fiat Ducato 3,0 litri con potenza di 180 cv

Telaio Special (ribassato e con carreggiata allargata) - Trazione anteriore - Alzacristalli lato guida 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 7250 mm  
Larghezza 2350 mm  
Altezza 2950 mm  
Passo 4035 mm  
Massa in ordine di marcia: 3160 Kg  
Incremento di massa opzionale a 4250 Kg  
Posti omologati: 4  
Posti letto: 4  
Posti a tavola: 5  
Letto basculante anteriore: 190 x 140 cm  
Letto matrimoniale posteriore: 210 x 140 cm

### 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

Box doccia separato con anta rigida  
Piatto doccia integrato nel pavimento bagno in vtr  
Lavello in vetroresina Arca  
Wc Thetford girevole

### Serbatoi

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

### Dotazioni

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

**Prezzi** a partire da 79100 euro con motorizzazione Fiat Ducato 2300 cc 130 cv Euro 5



w, tubature e serbatoi dell'impianto idrico coibentati e riscaldati, prese esterne dedicate alla connessione di utenze gas e acqua, sistema Secumotion di serie.

Tra le importanti novità che questo modello propone, coerentemente con il posizionamento Premium del Marchio di Pomezia, c'è la possibilità di avere in opzione il sistema di riscaldamento ad acqua Alde, proposto nella classica soluzione con radiatori e, per ottenere il top nell'efficienza e nel comfort, anche con sistema di riscaldamento a pavimento.

La solidità delle strutture è un classico Arca: pareti e tetto hanno uno spessore di 45 mm e il rivestimento in Alufiber (composito che abbina le proprietà meccaniche di alluminio e vetroresina) garantisce elevate presta-

zioni nella resa estetica e nella tenuta agli agenti atmosferici. Oltre al grande potere isolante, lo styrofoam contribuisce alla rigidità delle pareti grazie all'elevato coefficiente di resistenza meccanica.

Il pavimento da 72 mm garantisce il massimo dell'isolamento verso il basso. Profili in vetroresina per le giunzioni angolari e una sapiente sigillatura garantiscono infine l'assenza di infiltrazioni.

Completa l'insieme la porta d'accesso alla cellula abitativa dotata di finestra, doppio blocco di sicurezza con chiusura elettrificata e centralizzata. Allestito su meccanica Fiat Ducato con telaio Special a carreggiata allargata, è proposto nelle tre motorizzazioni euro 5: 2.3 Lt da 130 o 150 cv, 3.0 Lt da 180 cavalli.



# 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



Notizie

Eventi Gustosi

Tipicità

Dossier

Porchetta

Asparago

Il borgo del riso

Dolce Champagne

Il parmigiano: questo sconosciuto



Unità d'Italia  
nel segno del gusto

Gli itinerari  
Gustosi  
territorio • ambiente • enogastronomia

# li itinerari Gustosi

143

Anno 18°  
Maggio 2012

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

All'ombra dei vigneti del Victoria

La Primavera del Prosecco Superiore 2012  
di Conegliano-Valdobbiadene

L'Amarone o gli Amaroni?



Stoccafisso,  
dalla Norvegia con passione

# Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE  
PROIETTATO NEL FUTURO

[www.turismoitinerante.com](http://www.turismoitinerante.com) - [www.turismoallariaaperta.com](http://www.turismoallariaaperta.com) - [www.itinerarigustosi.it](http://www.itinerarigustosi.it)



**U**no studio americano ha stabilito che un allevamento di maiali produce ogni anno la stessa quantità di feci di una città con il triplo di abitanti. Le conseguenze ambientali sono facilmente immaginabili. Più o meno la stessa cosa succede negli allevamenti di bovini, caprini, ecc. Se completiamo lo scenario con la constatazione che l'alimentazione di questi animali implica l'impiego di fertilizzanti che, a loro volta rilasciano gas annoverati tra le principali cause dei cambiamenti climatici, il quadro che ne risulta è davvero drammatico.

L'autore del rapporto, Eric Davidson del Woods Hole Research Centre <<http://www.whrc.org/>> in Massachusetts, ha sottolineato che l'unico rimedio per evitare una catastrofe ambientale consiste in una drastica riduzione dei consumi di carne, il cui trend è, invece, in crescita, anche a causa del continuo miglioramento del benessere nei paesi in via di sviluppo. Consumi di carne in aumento vogliono anche dire crescita della domanda di fertilizzanti, insetticidi e antibiotici, un insieme di ingredienti che contribuiscono all'ulteriore degrado della situazione, tra cui la scomparsa delle api.

L'argomento potrebbe essere classificato tra quelli da trattare nei salotti "impegnati", se non fosse in ballo il futuro dell'umanità e delle prossime generazioni. Ci potrà salvare soltanto una grande rivoluzione scientifica, come la produzione industriale di carne sintetica, o di una nuova generazione di fertilizzanti, o di api robotizzate, o di qualsiasi altra ipotesi di lavoro si possa immaginare. Intanto, per cominciare, è arrivato il momento di maturare una forte volontà tesa ad un'autolimitazione dei consumi di carne, anche se la prospettiva a molti non piace.



#### 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,  
Giuseppe Lambertucci, Salvatore Longo

## Sommario

### 4 Fatti & Commenti

### 10 Itinerari

- Stoccafisso, dalla Norvegia con passione
- All'ombra dei vigneti del Victoria

### 16 Gastronomia

- La Primavera del Prosecco Superiore 2012 di Conegliano-Valdobbiadene
- L'Amarone o gli Amaroni?

### 21 Ricetta

### 22 Eventi gustosi

### 28 Recensioni

## “THE 50 BEST RESTAURANTS OF THE WORLD”

**W**ineNews lo aveva anticipato poco prima della premiazione, il 30 aprile, ed il “pronostico” si è avverato: René Redzepi, con il suo Noma di Copenhagen, cala il tris e si conferma per il terzo anno consecutivo in testa al “The 50 Best Restaurants of the World”, l’oscar della ristorazione mondiale promosso da S. Pellegrino e dalla celebre rivista “Restaurant magazine”. Bene, ma non benissimo, l’Italia, che conferma nei primi 50 soltanto tre dei ristoranti in classifica nel 2011: L’Osteria Francescana di Modena di Massimo Bottura (foto) alla posizione n. 5 (era al n. 4 nel 2011), Le Calandre di Rubano di Alajmo che conferma la posizione n. 32, e Il Canto di Siena di Paolo Lo Priore, che scende alla posizione n. 46 (era al n. 39 nel 2011). Escono dai 50 migliori ristoranti al mondo, dunque, Cracco di Carlo Cracco a Milano (posizione n. 33 nel 2011), Dal Pescatore di Antonio e Nadia Santini a Canneto sull’Oglio (Mantova, n. 38 nel 2011) e il Combalò di Davide Scabin a Rivoli (Torino, n. 28 nel 2011).

Ma se nel complesso l’Europa continua ad essere la patria prediletta del buon mangiare, anche Usa, America del Sud e Asia crescono nell’alta cucina.

Info: [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com)



René Redzepi

## SEQUESTRATA LA TAVOLETTA DA GUINNESS

**C**ioccolata & sorpresa, a Pasqua, sono un binomio indissolubile. Ma talvolta la sorpresa va al di là della più straordinaria fantasia. Succede a Milano, dove i Carabinieri hanno sequestrato la tavoletta di cioccolato più lunga del mondo (18 metri per 2 di larghezza), realizzata dal maestro cioccolatiere Mirco Della Vecchia, che appena il 31 marzo aveva meritato il diploma ufficiale della Guinness World Records. Il motivo? La materia prima, secondo le forze dell’ordine, era avariata. Il 7 aprile la tavoletta avrebbe dovuto essere spezzettata e distribuita ai visitatori come omaggio di Pasqua...



## LA PASQUA HA SEGUITO LA TRADIZIONE

**N**on c’è niente da fare: nelle feste comandate, in tavola, vince sempre la tradizione. E così come a Natale 2011, anche a Pasqua il menu è stato preparato all’insegna della cucina tradizionale per il 71% dei 110 cuochi stellati del Belpaese intervistati da “Polli Cooking Lab”, per i quali a farla da padrone sono state le uova (ogni italiano ne consuma 206 in un anno, 2 miliardi al giorno nel mondo), agnello, carciofi e colomba (69%), pasta fatta in casa (43%), ragù di carne (39%) e verdure di stagione (45%). Ma cosa rappresenta il pranzo di Pasqua? Secondo gli chef è un momento così importante per gli italiani perché permette di riassaporare i prodotti tipici del periodo (69%), è l’occasione giusta per mangiare fuori con amici e parenti (41%) e per riscoprire le specialità locali (59%). In pochi (9%) punteranno sull’innovazione, sperimentando ricette da avanguardia culinaria a tutti i costi. Con cosa si è brindato? Secondo gli chef hanno stravinato i vini tipici del Belpaese come l’Amarone (51%), il Moscato (46%), il Barolo (37%) e si sono consumati meno Champagne (20%) e superalcolici (13%). Certo è che il periodo economico non ha aiutato, e anche se molti ristoranti non hanno cambiato i prezzi (24%), sono stati meno del 2011 gli italiani che hanno festeggiato Pasqua o Pasquetta al ristorante, 6,5 milioni, che hanno speso, nel complesso 272 milioni di euro, per una media di 40 euro a testa. Ma che sia a casa, al ristorante o in agriturismo, in un piatto su tre è stata servita carne di agnello, con la Pasqua che, tra gusto e tradizione, è sempre più un momento dal quale “dipende il futuro della pastorizia in Italia, dove è scomparso quasi 1 gregge di pecore su 3 negli ultimi 10 anni, con molte preoccupazioni per il futuro dei 70.000 allevamenti rimasti. Le festività pasquali rappresentano, dunque, l’occasione - sottolinea la Coldiretti - per recuperare i piatti storici della transumanza (in Abruzzo agnello, cacio e ova, il molisano agnello sotto il coppo, nel Lazio l’abbacchio alla scottadito) e consentire la sopravvivenza di un mestiere antico”. E per chi ha festeggiato a casa (8 italiani su 10 secondo Cia-Confederazione Italiana Agricoltori), la spesa è stata di 27 euro a persona, per 1,6 miliardi di euro in totale, con i menu vegetariani che si sono fatti largo sulla tavola.

## CON LA SPESA AL DISCOUNT CRESCE IL RISCHIO OBESITÀ

Un recente studio, condotto a Parigi dal 2007 al 2008 coinvolgendo 7.130 consumatori, evidenzia che chi effettua acquisti al discount o in supermercati situati in aree popolari e lontane va incontro a maggiori rischi di obesità. Chi fa acquisti al discount avrebbe infatti un maggiore presenza di massa grassa sul totale della massa corporea, indicatore – a parità di peso – di una dieta probabilmente più sfavorevole. E anche il giro vita ne risentirebbe. Seppure non è facile districare il complesso di cause che possono portare i clienti dei discount ad avere maggiori problemi di peso, si possono facilmente ipotizzare: diete di qualità peggiore; un effetto indiretto dovuto a comportamenti alimentari peggiori, associati ad esempio ad uno status peggiore (come indicato dagli studi sulla povertà e sovrappeso); infine, come è stato proposto varie volte in letteratura, la mancanza di un contesto urbano che faciliti il movimento corporeo (ad esempio, andando in bicicletta o a piedi a fare la spesa). Non a caso i discount sono in zone poco accessibili, che richiedono lunghi spostamenti in auto.

I risultati di un altro studio – che ha confrontato ben 22 paesi della Ue – parlano chiaro: la povertà e la presenza di disuguaglianze sociali vanno a creare un humus particolarmente favorevole per l'obesità ed il sovrappeso. Ovviamente, i fattori alimentari e la dieta possono avere un ruolo in tutto questo. In ogni caso, la passeggiata urbana rimane uno strumento importante per mettersi in movimento e fare quei 30 minuti di attività fisica quotidiana raccomandati dai medici come adeguati a risvegliare il metabolismo e a proteggere la circolazione sanguigna, rafforzando il sistema immunitario e la salute delle ossa.



## CON UNA FRITTATA DI 169 CHILI L'INGHILTERRA BATTE L'ITALIA

Inghilterra batte Italia 169 a 100: non è il pirotecnico risultato di un'interminabile partita di rugby, ma il nuovo, bizzarro, record per la frittata più grande del mondo, stabilito nelle vacanze di Pasqua nella riserva naturale di Saltholme, dove è stata cucinata la frittata rotonda più grande del mondo: tre metri di larghezza per 169 chilogrammi di peso. In confronto, il precedente primato, tutto italiano, impallidisce: la "frittatina" pesava solo 100 chilogrammi, per 2 metri di diametro, ma di sicuro era più gustosa, con i 7 litri di olio extravergine d'oliva e le decine di chili di asparagi tricolore usati.



## POLPETTE CACIO E UOVO

Le pallotte "cac' e 'ove", ossia le polpette cacio e uova, sono una specialità gastronomica dell'Abruzzo meridionale. Derivano dalla tradizione contadina dove con pochi e semplici ingredienti si ottengono pietanze gustosissime che ancora oggi vengono riproposte e apprezzate nella ristorazione. Le "pallotte cace e ove" sono delle polpette a base di formaggio e uova, poi condite con salsa di pomodoro. L'impasto per formare le polpette si ottiene amalgamando alle uova formaggio semistagionato grattugiato di vacca e di pecora, un terzo di mollica di pane, aglio e prezzemolo. Le polpette, prima fritte in olio extravergine d'oliva, vanno successivamente poste a cuocere, a fuoco lento per almeno mezz'ora, in un tegame dove in precedenza è stata avviata la cottura di un sugo di pomodoro. Tipiche del pranzo natalizio, le "pallotte cac' e ove" nascono dall'esigenza di elaborare pietanze saporite e nutrienti, come le polpette, nonostante la scarsità di carne disponibile per le fasce meno abbienti della popolazione.

## IN CAMPER TRA I VIGNETI

L'Italia vanta un tesoro fatto di 600 vitigni autoctoni, molti dei quali in pericolo di estinzione: un patrimonio da difendere e da riscoprire. Come ha pensato Michael Loos, un americano arrivato a Firenze 23 anni fa, con un'idea originale ed avventurosa: fare il giro d'Italia, regione per regione, a bordo di un camper color Barolo, raccontando in tempo reale le peculiarità del vino italiano. Il progetto si chiama "20 Mondì", perché ogni regione è come un mondo a sé stante, con la propria storia, le proprie tradizioni, le proprie peculiarità, che Michael documenterà e racconterà online ed attraverso una serie di "app" - guide di viaggio digitali ([www.20mondi.com](http://www.20mondi.com)).



## DIMEZZATO IL CONSUMO DI VINO IN 30 ANNI

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 al report dell'Istat sull'uso e abuso di alcol in Italia nel sottolineare che nel 2011 gli italiani hanno speso addirittura più per acquistare acqua che per il vino. Il forte calo nelle quantità di vino acquistate dagli italiani, è stato accompagnato dalla preoccupante crescita fra i giovani e gli adulti dell'abitudine al consumo di superalcolici, aperitivi e amari lontano dai pasti e con frequenza occasionale al posto del vino. 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 ed è oggi invece sempre più l'espressione di uno stile di vita "lento", attento all'equilibrio psico-fisico che aiuta a stare bene con se stessi da contrapporre proprio all'assunzione sregolata di alcol. Si tratta di un cambiamento che - conclude la Coldiretti - occorre riconoscere per evitare il rischio di una dannosa criminalizzazione, mentre è necessario investire nella prevenzione promuovendo la conoscenza del vino e del suo legame con il territorio e la cultura, a partire proprio dalle giovani generazioni.

## SALUTE: 100 KG DI FRUTTA IN MENO PER FAMIGLIA IN 10 ANNI

Gli acquisti di frutta e verdura delle famiglie italiane sono stati pari a circa 347 chili, con un calo di oltre 100 chili (-22 per cento) rispetto a dieci anni fa. E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento al Rapporto Osservasalute 2011 secondo il quale si registra, anche per effetto della crisi, per la prima volta una flessione della frequenza di coloro che dichiarano di consumare 5 e più porzioni al giorno di verdura, ortaggi e frutta. Le famiglie italiane nel 2011 hanno acquistato 8,3 milioni di tonnellate di frutta e verdura fresche e surgelate per una spesa di 13,4 miliardi di euro. La riduzione nei consumi riguarda soprattutto le giovani generazioni con il 23 per cento dei genitori che ha dichiarato che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e verdura secondo i dati del progetto "Okkio alla salute".

Pane, pasta, pesce, frutta, verdura, extravergine e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari si sono dimostrati un elisir di lunga vita per gli italiani che grazie alla dieta mediterranea hanno una speranza di vita alla nascita tra le più alte al mondo con una media 78,8 anni per gli uomini e 84,1 per le donne. Ma il futuro è preoccupante per effetto soprattutto del progressivo abbandono dei principi della dieta mediterranea a favore del consumo di cibi grassi e ricchi di zucchero come le bibite gassate da parte delle giovani generazioni. La situazione in Italia è drammatica con ben il 34 per cento dei piccoli cittadini italiani di 8 e 9 anni è lontano dal peso forma: oltre un milione è sovrappeso (22,1 per cento del totale) e 400mila (11,1 per cento) sono obesi.





## LE CONTRAFFAZIONI A TAVOLA COSTANO 164 MLN/GIORNO

Dalla lotta alla contraffazione possono venire fino a trecentomila nuovi posti di lavoro recuperando il fatturato del falso Made in Italy che solo nell'agroalimentare ha raggiunto i 60 miliardi di euro. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente i risultati ottenuti dagli oltre 79 mila controlli effettuati nell'ambito delle attività operative condotte dai quattro organismi che dipendono dal ministero delle Politiche agricole ed illustrati dal Ministro Mario Catania, "Il fatto che per effetto della falsificazione vengano sottratti all'agroalimentare nazionale ben 164 milioni di euro al giorno dimostra che insieme al contrasto all'evasione fiscale, la lotta alla contraffazione e alla pirateria rappresentano per le Istituzioni un'area di intervento prioritaria per recuperare risorse economiche utili al Paese e generare occupazione", ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini. Si tratta - ha sottolineato Marini - di un crimine particolarmente odioso in tempi di crisi perché si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacità di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti. Spesso la criminalità si avvantaggia della mancanza di trasparenza nei flussi commerciali e nell'informazione ai consumatori. In questa situazione c'è spazio per comportamenti illeciti dagli effetti gravissimi sia per la salute delle persone che per l'attività economica delle imprese.

Secondo una indagine Coldiretti/Swg le frodi a tavola sono le più temute da sei italiani su dieci a causa dei rischi che comportano per la salute.

## IL VINO ITALIANO GIRA: ECCO LA CLASSIFICA DE "IL MONDO"

Non sono tutte rose e fiori, ma di certo il vino italiano è uno dei settori più in salute del made in Italy, tanto che, anche nel riacutizzarsi della crisi economica, ha visto il fatturato a +7% nel 2011 sul 2010, soprattutto, ma non solo, grazie all'export: +4,4% in Italia, +10,6% oltreconfine. Emerge dall'indagine della giornalista Anna Di Martino, pubblicata domani su "Il Mondo", settimanale economico del gruppo Rcs, di cui vi anticipiamo aspetti e dati più importanti. Un quadro attendibile, visto che il campione della classifica (77 aziende con un fatturato superiore ai 10 milioni di euro), rappresenta il 40% del giro d'affari del comparto, e il 50% dell'export (2,198 miliardi di euro sui 4,4 totali). Dalle interviste, spiega Di Martino, "emerge un cambio di approccio importante: le cantine che guadagnano tanto non hanno più paura di dirlo, perché sono coscienti che registrare utili non serve tanto ad arricchirsi, quanto ad investire nella qualità e nell'azienda, peraltro con tempi di ritorno economico lunghissimi, anche di 20 anni per nuovi vigneti improntati alla sostenibilità, per esempio. E ci sono aziende che sacrificano margini e fatturato per il sostegno del marchio o per il miglioramento della rete distributiva, una delle criticità del settore e che, specie all'estero, se ben costruita e gestita, è anche un argine alle fluttuazioni del mercato. Cantine di imprenditori che non "drenano" denaro dal mercato, ma lo fanno girare reinvestendolo". I leader per fatturato? Apre la "top 10" de "Il Mondo" Cantine Riunite & Civ, con 500 milioni di euro (+11,8% sul 2010), seguita da Cavrio (171,1, -9%), e Cavit (151,6 milioni, +11,4%).

Posizione n. 4 per Fratelli Martini (150 milioni, +8,7%), n. 5 per Mezzacorona (148,6, +2%), n. 6 per Antinori (145, +10,1%). Chiudono il Gruppo Campari (133,3, +1,1%), Zonin (126 milioni, +19%), Giordano Vini (118,3 milioni, -4,6%), ed Enoitalia (95, +21,3%). Positive le prospettive 2012, anche se preoccupa l'aumento del costo della materia prima che, nel 2011, ha toccato anche il 30%.

Trasferendosi sul prezzo finale della bottiglia, aumentato, dall'inizio dell'anno, del 5%, a cui ha risposto un calo dei consumi, in Italia, del 2%. Il vino italiano, insomma, gira, ma è vietato sedersi sugli allori.

(da Wine News n. 842)



## LASAGNE, POLLO E TIRAMISÙ

Il sogno di tutti è il grande chef, il piatto ricercato e raffinato. Ma poi, nel profondo del gusto italico, il nazionale popolare (purché di qualità), vince sempre. E così, il menu ideale degli italiani è un grande classico: lasagne, pollo arrosto e tiramisù. Lo dice un sondaggio on line del mensile "Focus". E così, le lasagne al ragù sono scelte come primo piatto dal 27% degli italiani, il pollo arrosto (con immancabili patate) dal 38%, e il tiramisù stravinca tra i dolci, con il 46% delle preferenze.

## CONSUMI: FINITO IL PESCE ITALIANO. RISCHIO INGANNI

Con più di due pesci su tre consumati in Italia che provengono dall'estero è evidente il rischio che venga spacciato come Made in Italy pesce importato. È l'allarme lanciato da ImpresaPesca Coldiretti nel commentare il rapporto della New economics foundation (Nef) e da Ocean2012, secondo cui il 21 aprile, è stato il "fish dependence day" italiano, cioè il giorno in cui l'Italia ha iniziato a essere dipendente dalle importazioni per coprire il proprio fabbisogno di pesce. Stando al rapporto "Fish Dependence: The increasing reliance of the EU on fish from elsewhere", l'Italia è autosufficiente per appena il 30 per cento del pesce che consuma, a fronte del 51 per cento della media dei 27 Paesi europei. Il deficit del nostro Paese potrebbe ulteriormente aumentare per effetto della crisi che ha determinato una riduzione dei prezzi di vendita ed un aumento dei costi di produzione che per circa la metà sono rappresentati dal gasolio. Quindi nell'effettuare acquisti il consiglio di Coldiretti è di verificare sul bancone la presenza obbligatoria dell'etichetta, che per legge deve prevedere la zona di pesca, e scegliere la "zona Fao 37" se si vuole acquistare prodotto pescato nel Mediterraneo. Una precauzione che purtroppo non vale al ristorante dove invece la provenienza di quanto si porta in tavola non deve essere indicata obbligatoriamente e c'è il rischio che venga spacciato per italiano un prodotto importato. Le vongole possono anche provenire dalla Turchia, mentre i gamberetti, che rappresentano quasi la metà del pesce importato in Italia, sono spesso targati Cina, Argentina o Vietnam, ma anche il pangasio del Mekong venduto come cernia, l'halibut atlantico al posto delle sogliole o lo squalo smeriglio venduto come pesce spada. Da qui la richiesta di Coldiretti ImpresaPesca di estendere l'obbligo dell'etichetta d'origine, già vigente per il prodotto che si acquista nelle peschiere o direttamente dagli imprenditori, anche ai menu della ristorazione. Una vera e propria "carta del pesce", con l'indicazione di dove è stato pescato quanto si porta in tavola. Il settore della pesca - secondo dati di ImpresaPesca Coldiretti - vede impegnate 13.300 imbarcazioni; la classifica delle specie più pescate è guidata dalle acciughe (54.312 tonnellate), seguite da vongole, sardine, naselli, gamberi bianchi, seppie, pannocchie, triglie, pesce spada e sugarelli. Un patrimonio economico, sociale ed ambientale che è oggi a rischio anche a causa dell'aumento del prezzo del gasolio, rincarato del 25 per cento. Il gasolio incide fino alla metà dei costi di produzione e l'aumento delle quotazioni fatto registrare negli ultimi dodici mesi ha aggravato una situazione resa già difficile dal contemporaneo calo dei prezzi pagati ai pescatori.

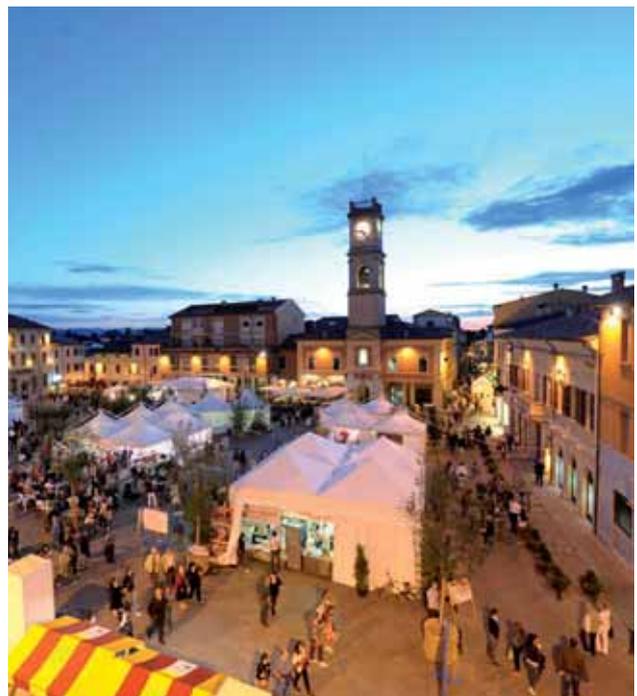
## IL PREMIO MARIETTA AD HONOREM

Due personaggi conosciuti al grande pubblico, due storie diverse. Unite da una comune passione: il piacere della tavola. Un amore della tradizione, che si fonde con la biografia di entrambi. Se c'è un tratto comune tra la scrittrice Simionetta Agnello Hornby e il comico Stefano Biccocchi più celebre come Vito, infatti, è la cucina di casa: quella dei ricordi, che trae ispirazione dal passato, e sa guardare all'oggi. Un po' come il celebre manuale dell'Artusi, reduce dai festeggiamenti dei 120 anni della prima edizione, da sempre punto di riferimento per chi si cimenta ai fornelli. E proprio per questa comune passione per una cucina che si "nutre di tradizioni, ricordi e affetti", il Premio Marietta ad Honorem è stato assegnato alla scrittrice autrice del recente della "Cucina del buon gusto" e al comico bolognese che ha dato alle stampe "E' pronto in tavola".

Promosso dalla cittadina natale di Artusi, Forlimpopoli, il Premio Marietta ad Honorem da qualche anno affianca il prestigioso Premio Artusi, e viene attribuito a personalità che, con modalità differenti, contribuiscono alla diffusione della conoscenza della cultura del cibo. Il Premio Marietta è un omaggio a Marietta Sabatini, la fedele governante dell'Artusi, col quale insieme hanno provato centinaia e centinaia di ricette dando vita al celebre Manuale artusiano.

La premiazione. Entrambi i vincitori saranno a Casa Artusi a Forlimpopoli (Fc) domenica 17 giugno alle 20,45 alla consegna del premio, in occasione della XVIª edizione della Festa Artusiana (16-24 giugno 2012). Nella stessa giornata di domenica, sempre nella cittadina natale del celebre gastronomo, ci sarà la consegna del Premio Marietta il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante dell'Artusi, Marietta Sabatini, le cui iscrizioni si chiudono il 4 giugno prossimo.

Nell'edizione ultime tre edizioni il Marietta ad Honorem è stato assegnato a Tullio Gregory e Alba e Desolina Milandri (2009); Benedetta Parodi e Gabriella Devetak (2010); a Paola Gho e Michele Serra (2011).





## PROSCIUTTO DI PARMA IN VASCHETTA

Oltre 9 milioni di prosciutti marchiati, l'export cresciuto del 4 per cento e una vocazione sempre maggiore ai servizi (testimoniato dal +10,6 per cento di affettato). Inoltre, si conferma positiva la realtà del cosiddetto «pre-affettato», che grazie ad una trentina di laboratori ha immesso sul mercato l'equivalente di più di un milione di prosciutti in vaschetta (+7,5 per cento sul 2010).

Sono alcuni dei numeri 2011 del Consorzio del Prosciutto di Parma, che il presidente Paolo Tanara illustra ad Eurocarne, il salone triennale internazionale sulle tecnologie e prodotti per la lavorazione, conservazione, refrigerazione e distribuzione delle carni, organizzato da Veronafiere insieme con Ipack-Ima Spa (sul sito [www.eurocarne.it](http://www.eurocarne.it) l'intervista completa). «Il 2011 è stato indubbiamente un anno in cui il comparto ha sofferto un po' la contrazione del mercato – dichiara Tanara – ma abbiamo saputo agire efficacemente, continuando a investire sulla qualità del nostro prodotto». Tanto che per il 2012 il presidente del Consorzio, che nel settembre dello scorso anno si è regalato una nuova sede a Parma, prevede una scossa positiva.

Export oltre l'Ue. «Le esportazioni si confermano in buona salute e i risultati del prodotto affettato dell'ultimo trimestre ci dimostrano che stiamo andando nella giusta direzione – sostiene il presidente –. Dobbiamo però fare sistema con le altre Dop per aumentare la forza di penetrazione. Noi del Consorzio punteremo sui Paesi extra-europei, e l'Indonesia è soltanto l'ultimo traguardo».

L'agropirateria. Il business del falso Made in Italy vale 60 miliardi di euro l'anno e fra le vittime illustri contempla naturalmente anche il Prosciutto di Parma. «Nel nostro comparto – afferma Tanara – la presenza di queste frodi è diffusa e polverizzata in miriadi di piccoli negozi e attività commerciali. E se consideriamo il web, il monitoraggio diventa ancora più complicato, mentre le risorse per i controlli sono esigue».

## LA CRISI FA AUMENTARE I CONSUMI DI PASTA

La pasta è presente tutti i giorni sulle tavole di dieci milioni di italiani e ritorna a essere, nel pieno della crisi, un prodotto di punta nella nostra alimentazione tanto che nel 2012 si è registrato un aumento nelle vendite pari al 4,7 per cento. E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti, Legacoop Agroalimentare e Coop diffusa in occasione della presentazione della "prima pasta tutta italiana dal campo allo scaffale". Gli italiani sono i maggiori consumatori mondiali con circa 26 chili per persona nell'ultimo anno, una quantità che è tre volte superiore a quella di uno statunitense, di un greco o di un francese, cinque volte superiore a quella di un tedesco o di uno spagnolo e sedici volte superiore a quella di un giapponese.

L'Italia è leader anche nella produzione con 3,2 milioni di tonnellate superiore a quella degli Stati Uniti (2 milioni di tonnellate), del Brasile (1,3 milione di tonnellate) e della Russia (858 mila tonnellate). In altre parole è un piatto di pasta su quattro consumato nel mondo è fatto in Italia. Nel corso del 2011 sono aumentate dell'8 per cento le esportazioni in valore di pasta italiana nel mondo ma un aumento record del 60 per cento si è verificato in Cina dove comunque la domanda resta contenuta. La pasta italiana è entrata nelle abitudini alimentari in tutti i continenti con 2 miliardi di valore dell'export anche se i consumatori più appassionati di pasta italiana sono i tedeschi, seguiti nell'ordine dai francesi, dagli inglesi, dagli statunitensi e dai giapponesi.

La riscossa della pasta ha trainato anche le semine di grano duro in Italia che avrebbero fatto segnare nel 2012 un incremento di circa 150 mila ettari (+13% su base annua), ammontando complessivamente a 1,35 milioni di ettari, sulla base di una indagine Ismea. A livello regionale si stimano aumenti consistenti in Puglia e nelle Marche (+15 per cento circa) e in Sicilia (+20 per cento) mentre in controtendenza sarebbe invece la Basilicata dove gli ettari avrebbero subito una contrazione di circa il 10 per cento.

L'italianità della pasta è considerata il vero valore aggiunto del prodotto secondo un sondaggio online condotto dal sito [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it). Nella scelta della pasta il 56 per cento considera infatti fondamentale l'italianità, il 26 per cento il formato, l'11 per cento il prezzo più basso e solo il 7 per cento la marca famosa.

I principali consumatori di pasta nel mondo (in kg/anno a persona)

ITALIA 26 - GRECIA 10 - VENEZUELA 13 - SVIZZERA 10 - TUNISIA 12 - STATI UNITI 9





# Stoccafisso, dalla Norvegia con passione



***Un percorso goloso dal Nord al Sud del Paese seguendo un alimento tradizionale del nostro popolo, un itinerario gustoso attraverso alcune tra le molte declinazioni regionali***

di Salvatore Longo

**S**toccafisso o Baccalà? Nelle nostre ricette tradizionali a volte i due termini si sovrappongono, occorre quindi fare attenzione: per non sbagliare il miglior sistema è riferirsi al tempo di cottura, molto lungo per lo stoccafisso (in genere tre o quattro ore). Ma qual è l'origine e in cosa si differenziano? L'origine comune è il merluzzo, pesce di notevoli dimensioni (può raggiungere anche il metro e mezzo di lunghezza) dell'Atlantico settentrionale e dei mari limitrofi (assente dal Mediterraneo in cui invece si pesca, anche se è sempre più raro, il nasello che appartiene alla stessa famiglia, ma è molto più piccolo). Il merluzzo una volta pescato viene sventrato in tutta la sua lunghezza e privato della testa e delle viscere. È nella fase successiva che nasce la differenza tra stoccafisso e baccalà: il primo è seccato al vento asciutto e alle basse temperature dell'Artico, mentre il secondo viene messo sotto sale.

È evidente che lo stoccafisso per essere lavorato in cucina deve essere prima ammorbidito e i lettori più anziani ricorderanno nei negozi di alimentari la vaschetta in marmo con l'acqua corrente con lo stoccafisso immerso ad ammorbidirsi. In quegli anni nel nostro Paese se ne consumava molto - era un cibo dei poveri - e in molte famiglie (fra cui la mia) si comprava intero e con un'apposita sega di volta in volta si tagliava la porzione necessaria.

Stoccafisso e baccalà si diversificano notevolmente per sapore e morbidezza della carne: nel primo caso sono quelli originari, mentre per il secondo la salatura - dovuta all'esigenza di conservare le carni in epoche in cui il frigorifero non era nemmeno immaginabile - apporta (come avviene per tutte le carni) radicali mutamenti nelle caratteristiche organolettiche.

Per la compattezza e il sapore della carne il top è rappresentato dai merluzzi di maggiori dimensioni, indicati con termini che ricordano le taglie dell'abbigliamento: extralarge e large.

La fortuna dello stoccafisso è dovuta anche alla sua versatilità in cucina: se ne è avuta una prova in occasione della bella iniziativa Stoccafisso senza frontiere che da nove anni conclude in modo goloso e originale Tipicità - interessante vetrina dei prodotti tipici, non solo marchigiani, ►



cafisso (anzi il baccalà come è chiamato in quest'area) è cucinato tra Veneto e Friuli: vi regna il Baccalà Mantecato (è del 2001 la Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, trait d'union tra il mondo degli appassionati e quello dei ristoratori, che ha elaborato un Disciplinary ispirato alle antiche tradizioni).

Nella trattoria 'Baccalàdivino' di Mestre si può gustare uno splendido Baccalà mantecato in cui lo chef Franco Favaretto restituisce ai nostri palati i sapori della tradizione. A qualche chilometro, nella Jesolo famosa per le spiagge, Olin-do Ballarin, chef della Locanda 'Alle porte 1632', fa gustare un estremamente raffinato Spezzatino di baccalà con la melanzana del Cavallino: un'armonia di sapori incredibile tra il protagonista del piatto e le (splendide) melanzane fritte a listelli.

Tra l'Adriatico e i primi rilievi del Carso si stende un territorio particolare, la Bisiacaria la cui storia antichissima (i primi insediamenti sono dell'epoca preistorica) è ancor oggi testimoniata dall'idioma 'bisiac' (da cui il nome della zona), un dialetto di tipo veneto-arcaico su cui hanno influito termini celtici, longobardi e friulani. Terra di confine e quindi luogo di scambi e d'incontri che non potevano non riflettersi sulla cucina. Cuore e simbolo della Bisiacaria è Turriaco, piccolo comune dalle molte suggestioni tra cui dal 1767 la 'Trattoria Peon', gestita dalla famiglia Spanghero, che interpreta una cucina popolare riflesso di una gastronomia multiculturale in cui le asperità centroeuropee e balcaniche sono temperate dalla delicatezza mediterranea. Tra le ricette che risalgono all'epoca della dominazione della Serenissima vi è il Bacalà (con una 'c' sola secondo l'antico dialetto veneto) alla Bisiaca. L'ho assaggiato preparato da Davide Spanghero: una straordinaria sinfonia di sapori e profumi in cui uno stocco amalgamato in modo eccezionale gareggia in morbidezza con la polenta bramata gialla.

Prima di conoscere le interpretazioni dello stoccafisso nelle regioni del centro sud non si può non gustare un classico Bacalà alla Vicentina (la cui festa avviene a Sandrigo dal 18 settembre al 1 ottobre) elaborato con grande gusto da Maria Antonella Dal Bello della 'Trattoria alla Nana' di Romano d'Ezzelino o un'int-

▶ giunta con crescente successo alla ventesima edizione - specchio dell'evoluzione dei gusti del consumatore e della progressiva consapevolezza dell'opportunità, se non altro per proteggere la salute, di tornare a prodotti semplici, genuini e sani.

Il merluzzo è pescato soprattutto lungo le coste dell'Islanda, delle isole Fær Øer, dell'isola di Terranova (Labrador) e della Norvegia.

Ed è dalla Norvegia e precisamente dalle isole Lofoten che inizia il nostro pellegrinaggio ideale nello stoccafisso. Queste isole oltre il Circolo Polare Artico rappresentano il cuore della pesca del merluzzo norvegese che da sempre è stato fonte di vita (nel 2011 sono 60 i milioni di euro commercializzati) per le popolazioni locali.

È norvegese oltre il 90% dello stoccafis-

so consumato in Italia, una storia mai interrotta da quando nel 1432 il commerciante veneziano Piero Querini sbagliando rotta naufragò sulle coste dell'isola di Røst, estremo lembo meridionale dell'arcipelago. Fu il primo contatto con lo stoccafisso.

Quello delle Lofoten si distingue per una carne particolarmente bianca, saporita e delicata, valorizzata al massimo nel semplice, ma gustoso Stoccafisso grigliato preparato dallo chef Svein Jaeger Hansen (chi vuole quest'emozione unica lo può trovare all'Hotel Meyergarden, Mo i Rana, Nordland) il quale ha restituito al palato il sapore di questo mare che grazie alla Corrente del Golfo è sempre libero da ghiacci.

Seguendo la rotta casualmente aperta da quei marinai, ritorniamo in Italia con un tour tra i molti modi in cui lo stoc-

ressante rilettura come quella effettuata da Fabio Legnaro ('Antica Trattoria Balotta' di Torreglia vicino a Padova) con il Baccalà alla Cappuccina. In un mondo di 'bacalà mantecato' nella 'Trattoria dal Mantoan-Pradelle' di Gazzo Veronese la creatività dello chef Sandro Franceschetti usa lo stocco come ripieno nei Fagottini all'uovo e all'ortica e lo sposa con una grande tipicità veronese, il riso Vialone Nano.

Abbandonato il Veneto, lo stoccafisso riprende il suo nome e diviene protagonista di piatti che si innestano nella cultura gastronomica delle varie regioni dividendo il suo ruolo con altre specialità locali: ecco nelle Marche un piatto complesso (anche per lo speciale sistema di cottura) e saporitissimo come lo Stoccafisso all'Anconetana (ottima la versione di Paolo Antinori del 'Fortino Napoleonico', incantevole ristorante sul mare di Portonovo).

La popolarità che nella terra di Leopardi ha lo stoccafisso (chissà se il poeta lo

apprezzava) è testimoniata dalla vitalità del 'gruppo degli amici dello stocco' di Porto Sant'Elpidio (Fermo) il cui chef Gabriele Vallorani propone un simpatico Stoccafisso con pomodoro, patate, olive e pinoli: un piatto semplice, ma ricco di sapori e suggestioni della propria terra.

Proseguendo verso sud eccoci in Calabria, a Mammola, dove allo stoccafisso (per secoli protagonista di un avventuroso viaggio per nave da Napoli a Pizzo e da qui a dorso di mulo fino a Mammola) è dedicata anche una sagra (9 agosto). Tra le varie ricette dello 'stocco alla mammolesse' - raffinata sintesi tra Nord Europa e Mediterraneo - eccellente la Pasta del Borgo in cui lo chef Francesco Barillaro lo ha utilizzato nell'ambito di un primo piatto veramente unico.

Il tour non poteva non terminare in Sicilia in cui lo Stoccafisso alla Siciliana è uno di quei piatti della tradizione che presenta tante interpretazioni quanti sono i cuochi. Anche ad assaggiarle



tutte, ed è impossibile, non si può dire se sia migliore la trapanese o la messinese, personalmente ho trovato un ottimo equilibrio di sapori nella versione di Claudio Asta del ristorante 'Lo sperone' di Alcamo.

Al termine di questo Gran Tour è evidente che quel commerciante veneziano del 1432 non solo ebbe un personale colpo di fortuna a naufragare, ma creò le premesse per la sussistenza di milioni di connazionali e per la gioia dei buongustai di ogni epoca. ■

## Alcune ricette

### Stoccafisso alla bisiacca (ricetta della Trattoria Dal Peon di Turriaco (GO))

Ingredienti (per 4 persone):

1 stoccafisso di gr. 900 - 4 spicchi d'aglio tritati - olio extravergine di oliva - sale - pepe - acqua - panna da cucina

Preparazione:

Mettere in ammollo lo stocco per 24 ore in acqua tiepida. Togliere completamente la pelle e la lisca interna del pesce. In una casseruola alta preparare l'aglio tritato con circa 1 bicchiere d'olio extravergine di oliva. Aggiungere lo stoccafisso tagliato a grossi pezzi, sale e pepe. Coprire il tutto con acqua e far cuocere per circa 3-4 ore. Finire aggiungendo altro olio extravergine, 2 cucchiaini di panna da cucina, un pizzico di farina "00" e lo stocco è pronto. Da servire accompagnato dalla polenta bramata gialla e grano saraceno

### Stocco e Fagioli (Ricetta dell'Azienda Alagna e Spanò)

Ingredienti (per 4 persone):

1 kg di stocco 'spugnato' a pezzi - 400 gr di fagioli lessi - 500 gr di pelati - Cipolla - Peperoncino - Olio

Preparazione:

In un tegame di terracotta soffriggere nell'olio la cipolla tritata e il peperoncino a pezzetti. Aggiungere i pelati e al primo bollore mettere lo stocco a pezzetti. A cottura ultimata versare lo stocco con il sugo in una zuppiera e aggiungere i fagioli cotti in precedenza in una pignatta di terracotta. Servire in scodelle di terracotta

### Bucatini con lo stocco (Ricetta dell'Azienda Alagna e Spanò)

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di stocco 'spugnato' a pezzi - 500 gr di pomodori pelati - Cipolla - Aglio - Peperoncino - Prezzemolo - 400 gr di bucatini

Preparazione:

Soffriggere in un tegame di terracotta un trito di cipolla e aglio e quando sarà rosolato aggiungere lo stocco a pezzi (attenzione: non mescolare, ma scuotere il tegame). A metà cottura togliere lo stocco e metterlo da parte. Aggiungere nel tegame i pelati e il peperoncino a pezzetti per preparare il sugo. A cottura quasi ultimata rimettere lo stocco nel tegame per 5 minuti. Bollire a parte i bucatini (cottura consigliata al dente) e condirli con il sugo già pronto. Lo stocco si servirà come secondo piatto



## All'ombra dei vigneti del Victoria

*Il Victoria ospita la più ampia regione vinicola d'Australia. Diverse le occasioni di degustazioni e soggiorni a contatto con la natura alla scoperta delle eccellenze locali*

**A** conclusione del Vinitaly, il messaggio appare chiaro: i clienti hanno gusti sempre più internazionali e i ristoranti italiani adeguano le carte dei vini. La scelta di chi acquista vini stranieri rimane fortemente indirizzata alla Francia ma sono in molti a proporre anche vini rossi e bianchi di latitudini lontane. La regione di Victoria, in Australia, ospita l'area vinicola più ampia di tutto il Continen-

te, con oltre 850 aziende vinicole e 650 cantine. La sua natura compatta e il suo clima vario, da freddo a mite, permettono la coltivazione di diverse varietà di uva per la produzione di una vasta gamma di vini. Grazie al recente trend di aprire l'ingresso delle cantine ai visitatori, vi è ragione in più per pianificare un viaggio di degustazione nel Victoria, con possibilità di soggiorno e relax tra i rigogliosi vigneti. Ecco un'istantanea di

alcune delle più recenti aperture.

### **Soumah Wines, Yarra Valley**

Anche se il vigneto risale al 1997, i proprietari hanno iniziato a vendere i loro vini con etichetta privata solo dal 2010. La passione della famiglia Butcher per l'orticoltura e il vino è la forza trainante della produzione di vini premium e super premium di carattere regionale:



Tussie Mussie Vineyard Retreat

Savarro (Savagnin), Viognier, Chardonnay e Shiraz.

Ospitato in un capannone trasformato in Gruyere, l'accesso alla cantina conduce a una sala di degustazione e una piccola sala da pranzo con veranda e balcone. Aperto lunedì, martedì, venerdì e il fine settimana.

### Oakdene, Wallington

La casa a testa in giù di Liz Hooley, che ospita la Oakdene Winery di Wallington, è una location davvero stravagante. Descrivendola come un buon mix di design moderno e antico, la signora Hooley ha copiato l'idea della casa sottosopra da foto su una rivista. "C'era questa foto di una casa delle bambole rovesciata in un giardino", ha commentato. Dopo sei mesi di progetto di costruzione, la porta della nuova cantina è ora aperta tutti i giorni per eventi e

degustazioni. Il luogo ideale per gustare la gamma di sauvignon blanc, chardonnay, pinot noir e shiraz.

### Tussie Mussie Vineyard Retreat

Situato su una proprietà di 27 acri nel cuore della Mornington Peninsula, Tussie Mussie Vineyard Retreat comprende tre alloggi separati: The Old Laundry con una camera da letto, Owner's Cottage con due camere da letto e The Vineyard Lodge con 4 camere da letto

Gli ospiti possono scegliere di prenotare le camere individualmente o riservare l'intera proprietà in esclusiva. Come extra le possibilità della struttura includono un campo da tennis in sintetico, un forno per la pizza all'aperto e un lungo tavolo nella vigna privata, perfetto per mangiare all'aperto. ■



Soumah Wines, Yarra Valley



Oakdene, Wallington

*Tourism Victoria è l'ente del Turismo di Melbourne e Victoria, regione dell'Australia che, all'interno di uno spazio relativamente piccolo, racchiude una sbalorditiva gamma di attrazioni. La seconda città dell'Australia, Melbourne, si caratterizza per la straordinaria convivenza di culture differenti che si avverte in ogni angolo della città. La combinazione di architettura antica e moderna insieme alla presenza di negozi alla moda, dei migliori ristoranti del continente, di un sistema di mezzi pubblici eccellenti e di un variegato calendario di eventi rendono Melbourne una delle città più vivibili e innovative in cui vivere o soggiornare. Oltre Melbourne, l'intera regione del Victoria racchiude numerosi luoghi d'interesse per visitatori di tutto il mondo: dalla spettacolare Great Ocean Road a Philip Island – l'isola dei pinguini – e dalla regione dei vini a ben 36 parchi nazionali.*



## La Primavera del Prosecco Superiore 2012 di Conegliano-Valdobbiadene

di Armanda Capeder

**N**umerose sono le motivazioni che spingono a intraprendere un viaggio di piacere, alla ricerca di particolari soddisfazioni dello spirito e del corpo: gli obiettivi possono essere il relax o lo svago e il divertimento, la scoperta di luoghi insoliti e di gastronomie e bevande particolari, ma anche il turismo culturale, con visite a musei, opere d'arte e testimonianze di un passato illustre. E' tuttavia difficile riuscire a soddisfare tutte insieme tali esigenze, quindi per qualcuno il viaggio intrapreso potrebbe presentare qualche delusione, per la stanchezza, se il percorso è lungo e disagiato, e per la difficoltà di adeguarsi alle abitudini locali, se si viene a contatto con usanze tanto diverse dalle proprie. Ebbene: questo che vi suggeriamo è un viaggio in cui tutte le attese saranno soddisfatte; inoltre ha luogo in

***Un viaggio frizzante che  
invita a scoprire le  
magnifiche realtà  
del territorio***

Italia, quindi è inserito nel nostro stesso sistema-paese, ed è dotato di percorsi comodi e con caratteristiche uniche, che lo rendono davvero entusiasmante.

La meta, che si trova nel cuore del Veneto, è la Marca Trevigiana, terra civilissima di antiche tradizioni, dove gli abitanti a primavera si apprestano a ricevere come ospiti graditissimi coloro che vorranno raggiungerli per festeggiare insieme il ritorno della più bella stagione dell'anno, godendo le bellezze di una terra chiamata anche -Marca Gioio-

sa-, perché in questo piccolo Eden tutto sorride alla vita.

Gli organizzatori hanno preparato programmi studiati nei minimi dettagli per far conoscere gli eccezionali gioielli di questa terra, tra i quali spicca il vino Prosecco in una vasta gamma di varietà, con l'appoggio concreto della Provincia di Treviso, della Comunità Montana delle Alpi Trevigiane, della Regione Veneto, dei Consorzi di tutela del Conegliano-Valdobbiadene Docg, delle varie Associazioni di difesa del Prosecco autentico e di alcuni sponsor. La proposta ha un nome invitante: "La Primavera del Prosecco Superiore 2012", che si ripete quest'anno per la diciottesima volta, con successo crescente. Ben 400 sono le Aziende produttrici che operando in circa 5.000 ha di vigneti si presentano ai visitatori attraverso 16 mostre mercato e un

ricco programma di eventi ai quali sono invitati tutti coloro che, provenendo sempre più numerosi anche dall'estero, desiderano ammirare ciò che di buono si può trovare in questa zona ricca di cultura, di storia, di sapienza enologica e gastronomica, dove la laboriosità e il rispetto delle tradizioni caratterizzano un popolo fedele al proprio passato.

Arrivando nella Marca Trevigiana sembra di varcare un confine che separa la zona dai territori circostanti disseminati di complessi industriali, entrando invece in un ambiente diverso, in stretta vicinanza con la natura, dove le morbide ondulazioni delle colline, che gradualmente s'innalzano fino a raggiungere i rigogliosi boschi di castagni, sono rivestite dai filari delle viti.

Queste, coprendosi all'inizio della primavera di varie tonalità di verde, un colore rasserene che in parte determina l'atmosfera del luogo, disegnano geometrie ordinate in cui appaiono a fine estate l'oro e il viola dei grappoli che occhieggiano tra le foglie, promessa del magnifico Prosecco, figlio di un vitigno con lo stesso nome, che da oltre tre secoli ha trovato nel territorio la sua patria di eccellenza.

Vitigno speciale il Prosecco, come speciale è il vino che se ne ricava e che solo qui diventa inimitabile per le caratteristiche uniche del clima e del suolo, pur offrendo tante sfumature radiose per effetto dei diversi tipi di terreno e delle posizioni in cui le viti crescono, tra i 50 e i 500 m. sul mare, protette contro i freddi venti del Nord dalle Dolomiti, mentre le brezze che giungono dalla laguna di Venezia, distante non più di 50 Km, portano con sé profumi marini in grado di aggiungere un tocco in più ai delicati aromi fruttati propri di quest'uva.

Per conoscere tutto questo, non resta che organizzare un breve viaggio per un turismo consapevole, volto alla riscoperta di un'atmosfera insolita in un autentico contatto con la terra e con le persone che abitano e custodiscono il territorio, rendendolo simile alla propria immagine: gente tranquilla e laboriosa, serena, che sa gustare i piaceri della vita, offerti da ciò che si è saputo creare, sia pure con fatica, con risultati unici rara-

mente trovabili altrove.

Il 25/2 è iniziata l'ultima edizione de "La Primavera del Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene" che continuerà fino al 24/6 nei 15 Comuni compresi nella denominazione: lo scorso anno sono giunti

oltre 300.000 visitatori, con la previsione di superare nel 2012 tale numero, perché stanno aumentando quanti sono interessati a questo tipo di turismo, non solo eno-gastronomico, ma anche ecologico e culturale.

Accanto alla visita delle località dove ►



► il vino nasce e si perfeziona, con la possibilità di entrare nelle cantine e degustare il meglio delle produzioni, è possibile scoprire alcune eccellenze alimentari introvabili altrove, da formaggi di nicchia a salumi insoliti, con la possibilità di acquisto, fino alla degustazione nei luoghi di ristoro di piatti rari di antica tradizione, realizzati con ingredienti semplici. Il pacchetto turistico elaborato dagli organizzatori offre visite dei dintorni dove si trovano antichi borghi, resti romani qui perfettamente conservati, molini, abbazie, castelli, tra i quali è celebre quello di Caterina Cornaro regina di Cipro, e poi ville “di delizia” destinate un tempo alle vacanze di nobili famiglie veneziane, in un’atmosfera che ispirò a Monsignor Della Casa “Il Galateo”, un compendio di norme di vita garbata ed elegante, ancora oggi in parte attuali. Tra i molti pregi che rendono unica la manifestazione, c’è anche l’atmosfera festosa creata dagli abitanti, veri

protagonisti di questa grande sagra del Prosecco, che accolgono con amicizia i visitatori con la cordialità spontanea delle persone semplici e generose.

Ottime sono le offerte di soggiorno, con un’ampia gamma di soluzioni tra ben 150 strutture, dagli alberghi tradizionali, tuttavia caratterizzati dalla tipica ospitalità amichevole della gente veneta, alle linde pensioncine, dove si entra direttamente nell’autentica atmosfera familiare di una zona che ha conservato gelosamente le proprie abitudini tipiche.

Gli Enti occupati nella valorizzazione e promozione dell’Alta Marca Trevigiana non si sono fermati alla primavera, ma hanno proseguito con nuove attrazioni per tutte le stagioni dell’anno: in estate celebreranno i loro magnifici asparagi bianchi IGP in una miriade di proposte gastronomiche, per passare in autunno agli splendidi marroni dei boschi, e finire l’anno con il radicchio rosso IGP,

un’insalata dalle festose foglie vivacemente variegata, incerta tra l’essere un fiore invernale o una delicata verdura.

Resta ancora un mese per programmare un piacevolissimo viaggio primaverile e godere delle offerte della “Primavera del Prosecco”, arricchita da mostre e feste popolari piacevoli per ogni gusto, ma varrà la pena di conoscere anche le proposte future.

Per informazioni sui pacchetti turistici, e ricevere una panoramica delle offerte sull’ospitalità trevigiana, ci si può rivolgere a: prenotazioni@primaveradelprosecco.it.

L’Altamarca si raggiunge agevolmente seguendo l’autostrada A4 per Venezia fino a Mestre, per salire poi verso Nord con una comoda strada statale e arrivare a Treviso o a Conegliano, le due cittadine principali della zona, per iniziare un circuito ad anello che raggiunge i Comuni aderenti all’iniziativa, soffermandosi dove più si è attratti dalle proposte enoturistiche. ■

## Conoscere il Prosecco Conegliano-Valdobbiadene

Il Prosecco dell’Alta Marca Trevigiana ha ottenuto fin dal 1969 il marchio della denominazione di origine, che garantisce attraverso la dicitura in etichetta, “Prosecco doc di Conegliano-Valdobbiadene” l’autenticità di un nobile vino, prodotto e imbottigliato esclusivamente nella zona in cui è nato.

Diventato da poco Docg in certe tipologie, col nome solenne di Conegliano Valdobbiadene Docg Superiore Prosecco Spumante, è adatto per ogni occasione di piacere o momento conviviale, come aperitivo o a tutto pasto, o per accompagnare i dessert. Da un anno all’altro ha visto crescere la sua fama conquistando prestigiosi primati in Italia e all’estero, dove è apprezzato come tipico spumante italiano, moderno, di moderata e piacevole alcolicità, superando sempre più spesso il posto detenuto dallo Champagne nel gradimento dei consumatori più esigenti, specialmente in USA.

Il merito di tanto successo dipende anche dall’opera tenace operata fin dal 1962 dal Consorzio tra i produttori, impegnato nell’appoggio al miglioramento costante della qualità, nei rigidi controlli e nella promozione, dopo che era stato deciso di valorizzare le potenzialità di un vino molto amato in passato, però quasi soltanto nei luoghi di produzione, finché si è deciso di “mandarlo all’Università” per sviluppare le sue indubbie prerogative, portandolo tra l’altro a crescere come splendido spumante.

Decisiva è stata la funzione dei Centri di Ricerca: l’Istituto Sperimentale per la Viticoltura e la Scuola Enologica di Conegliano, in stretta collaborazione con la Facoltà di Agraria e di Enologia dell’Università di Padova, ai quali si deve la prima spumantizzazione con “metodo italiano”, raggiungendo così un notevole traguardo storico.

La produzione di questo inimitabile vino rappresenta una forza economica di alto rilievo, avendo ormai conquistato un posto di primo piano nel gradimento mondiale, identificato con l’immagine stessa dell’Italia, accanto agli altri celebri prodotti “made in Italy”.

Sarà un piacere la degustazione, nel luogo d’origine dei “magnifici” di questa terra, non solo Prosecco Doc nelle tre tipologie Brut, Extra dry e Dry, ma anche Refrontolo passito, raro Verdiso, profumate Grappe e prestigioso Torchiato, vino autoctono da meditazione, fino al mitico Cartizze di Valdobbiadene.

Il suo nome è legato al colle da cui trae origine, erto come una lama, altero e solitario a dominare gli spazi intorno. I mezzi meccanici e gli animali non arrivano alle sue alture ripidissime, mentre solo l’orgogliosa tenacia dell’uomo può qui coltivare la vite e raccogliere le uve a mano, oggi come ieri, con quella fatica “eroica” che le piante ripagano restituendo grappoli di qualità eccelsa: è qui che nasce il raro Cartizze, la cui quantità limitata ne accentua la preziosità.

# L'Amarone o gli Amaroni?

di Giuseppe Lambertucci

**R**iprendiamo il discorso sull'Amarone con animo più sereno avendo saputo che, dopo tante diatribe e ricorsi e controricorsi al Tar e Sovrintendenza per i beni architettonici e paesaggistici del Veneto, le popolazioni viticole della Valpolicella hanno avuto soddisfazione ed una azienda cementiera della zona ha definitivamente rinunciato ad opere di sbancamento e alla ristrutturazione del complesso che prevedeva l'innalzamento di una ciminiera capace di diffondere nell'aria più di 360.000 metri cubi di fumi ogni ora.

Le vigne sono salve e così il diuturno lavoro di circa 6000 operatori del settore.

Abbiamo usato il plurale non a caso perché la bontà diversa di un amarone dall'altro si può percepire, non sempre in maniera eclatante, mettendo a confronto prodotti provenienti da vigne vicine anche se non confinanti che hanno origini diverse che debbono essere ricercate per affermare la esclusiva identità della Valpolicella ed avere una originalità dei vini da non considerare come uno stile, ottenuto con particolari accorgimenti enologici, ma rappresentazione del territorio il più fedele possibile.

Sono questi gli intendimenti che la Cantina di Negrar persegue da una decina di anni studiando "l'anima vinicola" delle cinque vallate della Valpolicella classica e i cinque amaroni che sono stati presentati in

***La bontà diversa di un amarone dall'altro si può percepire mettendo a confronto prodotti provenienti da vigne vicine che debbono essere ricercate per affermare l'esclusiva identità della Valpolicella***

degustazione al Vinitaly 2012 possono rappresentare la storia del territorio d'origine con le diverse caratteristiche della tipicità del terroir, che comprendono specificità di suolo, topografia, clima, paesaggio e di tradizione, che legano la vite (età, vigoria, produttività, ecc.) al suo vino (aroma, persistenza, corpo, ecc.) attraverso l'uva (colore, zuccheri, acidi, ecc.)

Nella Valpolicella classica, pur non trattandosi di una area vastissima, si identificano varie diversità che possono portare alla tipizzazione del prodotto che deve essere facilmente riconoscibile, localizzabile e riconducibile all'origine geografica. Infatti, mentre Castelrotto poggia su terreni alluvionali e marne detritiche, Fumane ha un suolo di arenarie poco attive o Monte necessita di irrigazioni di soccorso per i suoi calcari marnosi così come Marano si erge più in alto su un terreno vulcanico perfetto per una vendemmia tardiva

o Negrar, il più piovoso ma meno esposto ai venti. Ciò comporta diversi tempi di maturazione, lo stato sanitario delle uve, varie scelte nell'appassimento

Da tale diversa situazione va da sé che diverse saranno le uve da coltivare: Corvina, Corvinone, Rondinella che potranno concedere al meglio tutta la loro fragranza e produttività. Certamente nella vitivinicoltura il territorio è un valore aggiunto che permette di stabilire una determinata qualità, più o meno elevata, legata al tipo di consumo e al di là dei fattori ambientali (aria, acqua, vento temperature ed escursioni termiche, ecc.) essendo la vite non monodimensionale con un ciclo annuale dalle molteplici fasi l'apporto dell'uomo è determinante per le sue conoscenze, per le sue tecniche legate anche alla tradizione.

Con questo tipo di filosofia di vita è ben comprensibile la annosa, determinata resistenza, delle popolazioni agricole alla cementificazione graduale del loro magnifico territorio anche dal punto di vista paesaggistico e storico.

Una visita alla zona è d'obbligo: intanto per notevoli vestigia romane sparse nei vari paesi e soprattutto perché si respira la tranquillità di una vita non convulsa in una gamma di colori infinita seguiti sempre da un accattivante zefiro di....amaroni.

Buon viaggio e prosit !!!! ■



# 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](http://www.turismoitinerante.com) e richiedi subito la tessera!**



Centri Convenzionati					
<p><b>TURIT</b> LIBERI PER SCELTA</p> <p><b>CENTRO CONVENZIONATO</b></p> <p><b>GLI AMICI ITINERANTI</b> LIBERI PER SCELTA</p> <p><b>GLI AMICI ITINERANTI</b> LIBERI PER SCELTA</p> <p><b>CAMPESCI E AGRICAMP ITALIA</b></p> <p><b>A01 - Togliattigrad</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A02 - Togliattigrad</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A03 - Castel di Stabia</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A04 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A05 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A06 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A07 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A08 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A09 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>A10 - Campagna Marina</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p>	<p><b>001 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>002 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>003 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>004 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>005 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>006 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>007 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>008 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>009 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>010 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p>	<p><b>011 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>012 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>013 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>014 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>015 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>016 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>017 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>018 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>019 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>020 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p>	<p><b>021 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>022 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>023 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>024 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>025 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>026 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>027 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>028 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>029 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>030 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p>	<p><b>031 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>032 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>033 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>034 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>035 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>036 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>037 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>038 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>039 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>040 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p>	<p><b>041 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>042 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>043 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>044 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>045 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>046 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>047 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>048 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>049 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p> <p><b>050 - Roma</b> Campagna Marina 3800000000 - 10% di sconto info@campesce.it</p>

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

*liberi per scelta*

# Spaghetti alle erbe selvatiche

## Spaghetti

Una bella spaghetтата con amici rende allegra la vita con poco....se non li fate all'astice.

La pasta deve essere di semola di grano duro a grana grossa, passata attraverso trafile di bronzo di 5 mm, seguita da una lenta essiccazione a bassa temperatura. Cotta al dente basta condirla con un profumato olio extra vergine d'oliva per renderla gradevole. Se all'olio si aggiungono aglio finemente tritato, appena scaldato, e un pizzico di peperoncino, gli spaghetti diventano una delizia....sublimi, se a questi ingredienti si uniscono le erbe selvatiche. Niente è più piacevole per un camperista di una sosta in campagna o in altri luoghi dove è possibile camminare e raccogliere erbe spontanee nei prati o nel sottobosco, per poi utilizzarle in cucina.

Gli spaghetti sono considerati la pasta universalmente più amata, ne sono stati trovati in un piatto rovesciato in un sito archeologico nella zona nord-ovest della Cina, sul fiume Giallo, risalente a 4.000 anni fa. Sembra che un terremoto abbia interrotto il pasto in un villaggio neolitico e quegli spaghetti sono rimasti sotto terra per tutto questo tempo. Va precisato che i cinesi chiamano gli spaghetti "noodles", vengono fatti al momento e serviti in una ciotola con brodo bollente. E' uno spettacolo vedere l'abilità dei pastai orientali nel trasformare manualmente l'impasto di acqua e farina in sottili filamenti, attraverso continue manipolazioni. La pasta nostrana ha una storia diversa, dovuta al procedimento dell'essiccazione, sostanziale differenza che ha influito nella divulgazione del pro-



dotto. Sembra che la pasta secca sia più utilizzata al Sud perchè il grano duro ama i terreni assolati, mentre al Nord crescono i grani teneri che danno farine ideali per paste fresche all'uovo. Tralasciando le forme infinite che si ricavano da questo semplice impasto e agli altrettanto infiniti abbinamenti con carne, pesce, uova, verdure... passiamo al fantastico mondo delle erbe con cui condire il nostro piatto di spaghetti.

## Erbe selvatiche

Potrebbe sembrare noioso ricordarlo, ma ci sono regole precise per la raccolta di erbe spontanee nei vari Parchi nazionali, regionali o locali. I quantitativi e i tipi di piante da asportare sono rigidamente definiti, e non osservando queste regole, si incorre in sanzioni. Di solito all'entrata del Parco sono ben visibili i cartelli informativi.

Quelle più comuni che quasi tutti gli amanti del verde riconoscono sono: gli asparagi, gli stridoli o strigoli (sylene inflata), la rucola, il tarassaco dai bei fiori gialli. Con queste erbe, lavate scolate e messe in padella, dove è stato precedentemente scaldato l'olio extravergine, l'aglio tritato e il peperoncino, si condiscono gli spaghetti. L'aggiunta di ricotta (ideale quella di bufala) addolcisce il sapore delle erbe selvatiche. Altre erbe facilmente riconoscibili sono l'ortica, la borragine, l'erba cipollina, l'aglio selvatico, il cerfoglio, il radicchio di campo, alcune utilizzabili solo dopo la cottura in acqua. Una fresca "misticanza" che può comprendere anche i fiori, fatta con tarassaco, erba cipollina, rucola, radicchio di campo e uova sode, completerà in maniera sana il pasto. Se poi siete così fortunati da incontrare un raccoglitore di tartufi.....

# eventi gustosi

Rubrica in collaborazione con Salvatore Longo



## FIRENZE

### GELATO FESTIVAL 2012

**F**irenze, **23-27 maggio 2012**. Sono i giorni in cui il Firenze Gelato Festival tornerà nel capoluogo toscano per esaltare le origini del dolce freddo nella culla del Rinascimento.

Il tema di quest'anno, Gelato, Food, Cultura, sarà declinato in alcuni grandi eventi collaterali che porranno al centro la cultura del gelato. Da un lato l'attenzione si concentrerà sulla storia del gelato e sul contesto che lo ha visto nascere nella Firenze del Buontalenti, dall'altro si ripercorrerà il successo del dolce freddo attraverso i macchinari e le metodologie utilizzate per la sua produzione.

Per il lato food, il Festival promette di stupire con nuovi gusti e versioni di Gelato cocktail a cura dei migliori barman per rinfrescare le notti più calde con gusto e originalità e percorsi gastronomici attraverso degustazioni che abbinano gelato e piatti preparati dagli chef più quotati.

In programma anche percorsi olfattivi che leghino essenze create da maestri artigiani profumieri con i gusti più trend del gelato. Firenze, grazie alle antiche officine che producono essenze famose in tutto il mondo, è la patria dell'arte profumiera. In occasione del Firenze Gelato Festival 2012 gelato e profumo si fonderanno per proporre una esperienza multi-sensoriale da non perdere.

Gioca con il Firenze Gelato Festival 2012! Per entusiasmare i visitatori, in programma due concorsi speciali: con Gusta, vota e vinci fantastici premi! torna la possibilità di eleggere il miglior gusto del Festival, proclamare il gelatiere dell'estate 2012 e vincere i premi degli sponsor, ma non solo. Si chiama Golosamente Gelato! E' il concorso che metterà a confronto i visitatori più golosi del Festival. Vince un importante premio chi avrà assaggiato più gusti (a far fede il numero di card acquistate).

Il Firenze Gelato Festival si conferma un evento unico a livello nazionale capace di richiamare il grande pubblico amante della qualità del dolce ghiacciato e dedicato al made in Italy d'eccellenza, specchio della più alta cultura gastronomica che sa mettere insieme qualità degli ingredienti, ricercatezza e innovazione per realizzare il migliore gelato italiano di qualità. All'edizione 2012 del Firenze Gelato Festival chi ha da poco deciso di intraprendere la carriera di gelatiere e i giovani diplomati presso le scuole di formazione di gelateria artigianale potranno esibire le proprie competenze ed idee.

Info: [www.firenzegelatofestival.it](http://www.firenzegelatofestival.it)

## LA MORRA

### LIBRI DA GUSTARE

**G**iunge alla XVI edizione Libri da Gustare (**La Morra 8-10 giugno**) - l'intelligente manifestazione creata dall'Associazione Culturale Ca dj' Amis - divenuta da anni il più interessante e articolato appuntamento per chi ama non solo gustare la buona cucina, ma anche informarsi sulla storia e sul territorio che sempre sono alla base di un piatto o di un prodotto.

Nella prossima edizione saranno confermati gli appuntamenti che ne hanno scandito il successo negli anni, in primis La Grande Libreria (allestita presso la Cantina Comunale) che proporrà oltre a una vastissima selezione di titoli dedicati a cucina, cibo, vino e territorio anche un ricco programma di presentazioni e incontri con gli autori.

Naturalmente sarà riproposta la selezione Libri da Gustare: venti volumi scelti da un'apposita giuria concorreranno ai "titoli più gustosi dell'anno" (le categorie: cultura del vino, cultura del cibo, cibo in letteratura e prime pagine) assegnati tramite votazione del pubblico che potrà esprimere on-line le proprie preferenze **fino al 20 novembre** sul sito [www.libridagustare.it](http://www.libridagustare.it).

Sabato 9 giugno sarà allestita lungo le caratteristiche ed eleganti stradine dell'antico centro storico di La Morra la Tavola delle meraviglie che sarà arricchita da una galleria di gigantografie dei volti dei locali produttori di vino - realizzate sulla base delle foto dei due noti fotografi Sarah Scaparone e Thorsten Stobbe - che vigileranno sulle degustazioni dei loro 'gioielli' in abbinamento al pane siciliano.

La fotografia sarà la novità di quest'edizione: accanto a una serie di mostre dedicate a grandi maestri non solo italiani e allestite in vari punti del territorio comunale è prevista sabato 9 giugno la Prima maratona fotografica - Obiettivo La Morra 2012 aperta a professionisti e appassionati. Ogni partecipante dovrà realizzare in sei ore, su tematiche assegnate, sei tipologie di immagini legate al territorio e alla manifestazione.

L'aspetto culturalmente più intrigante e completo sarà invece presso i ristoranti che proporranno menù letterari legati ai venti titoli della Selezione 2012.

Tra le moltissime altre iniziative previste particolarmente significativi i corsi didattici per bambini e genitori, i corsi di cucina letteraria con noti autori e il Mercatino dei prodotti.

Informazioni: [www.libridagustare.it](http://www.libridagustare.it) e [www.cadjamis.it](http://www.cadjamis.it).





## VIGHIZZOLO D'ESTE COMUNIPANE

Si svolgerà dal **14 al 19 giugno** a Vighizzolo d'Este (Padova) Comunipane-Quarto Simposio Tecnico sul Pane Italiano organizzato dall'Accademia del Pane. Obiettivo è il confronto tra il mondo della produzione e il consumatore finale per raccogliere esigenze, gusti e necessità.

Sarà quindi dedicata al pubblico l'apertura di domenica 17 giugno con il simposio Pane, vita, gusto e salute. Assaggi di panificazione dinamica. Alla giornata parteciperanno esperti di nutrizione ed esponenti del mondo dello spettacolo oltre a cultori dei lieviti e dei cibi biologici.

La manifestazione è organizzata dal Molino Quaglia e si prefigge di divulgare l'uso del 'lievito madre' in quella crescente fascia di appassionati che amano fare il pane in casa. Ne è prevista una distribuzione ai presenti con una contemporanea e capillare informazione su come prepararlo e mantenerlo in vita. Il 'lievito madre' come è noto è fondamentale per la digeribilità degli impasti.

Sempre nel pomeriggio di domenica 17 si svolgerà, aperto al pubblico, un dibattito per identificare le caratteristiche - secondo i consumatori - del pane ideale sulle quali lavoreranno sessanta panettieri nelle due successive giornate di simposio tecnico, occasione anche per definire una 'carta del pane' in modo da ridurre i costi all'essenziale e contemporaneamente offrire prodotti adatti a utilizzi e abbinamenti diversi. (info: [www.molinoquaglia.com](http://www.molinoquaglia.com))

## ASSISI - MONTECATINI DELIZIE "IN MAGLIA ROSA"

È la tappa più lunga del Giro d'Italia, l'undicesima: ben 243 chilometri di colline e paesaggi verdissimi da Assisi a Montecatini. **Mercoledì 16 maggio 2012** il serpentone dei campioni del ciclismo colora l'Umbria e passa proprio davanti ad Antico Casale di Montegualandro e Spa di Tuoro sul Trasimeno (PG). Uno spettacolo da non perdere, e il resort ha pensato di proporre ai propri ospiti un insolito, e goloso, modo di ingannare l'attesa del giro. Uno stuzzicante e ghiotto pranzo di primavera, da gustare comodamente seduti su sedie a sdraio ai margini della strada, all'interno del parco di Antico Casale, per non perdere nemmeno un istante delle emozioni che il Giro d'Italia sa regalare. Un cestino di delizie "da maglia rosa" ispirate alla leggerezza e al colore più amato dai ciclisti, in lizza per conquistare tappa dopo tappa la maglia che identifica il vincitore, e dai tifosi!

Info: Antico Casale di Montegualandro e Spa - Via Montecchio 1 - 06069 Tuoro sul Trasimeno (PG) - Telefono: +39 075 8230295/ 8230289, Fax: +39 075 8230255 - [info@anticocasale.it](mailto:info@anticocasale.it) - [www.anticocasale.it](http://www.anticocasale.it)

## VALLE BREMBANA ERBE DEL CASARO

Quattro fine settimana, a partire dal **26 maggio fino al 17 giugno**, dedicati alle erbe spontanee e ai formaggi tipici della Valle Brembana. Il primo fine settimana sarà dedicato in particolare alle erbe spontanee "Erbolandia" e l'ultimo agli ottimi formaggi di produzione locale "Formaggilandia". Nel corso di tutti i quattro week-end di "Erbe del Casaro" sarà possibile raccogliere erbe spontanee, visitare piccole aziende e realtà locali, scoprire i segreti della cucina con erbe e formaggi, gustare le prelibatezze locali e i menu a tema presso i ristoranti di Altobrembo. Gli appuntamenti da non perdere:

**26-27 maggio:** Erbolandia e la 1<sup>a</sup> Mostra delle erbe spontanee della Val Brembana. Il calendario prevede un'escursione in totale immersione fra erbe e fiori della zona, con una prima fase dedicata alla conoscenza delle piante e una alla raccolta di alcuni esemplari che verranno poi cucinati in una baita tipica baita d'alpeggio. Erbe e piante spontanee si potranno inoltre scoprire visitando la "Prima mostra delle Erbe Spontanee della Val Brembana" allestita in collaborazione dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo.

**2-3 giugno:** Quattro passi tra erbe e formaggi. Un suggestivo percorso che unirà il sapore della tradizione casearia alla possibilità di conoscere le particolari virtù di erbe spontanee e fiori brembani. Alla passeggiata, guidata da un esperto botanico, si alterneranno tappe gastronomiche con assaggi dei principali formaggi della Val Brembana.

**9-10 giugno:** Esperienze sensoriali e appuntamento con i Fiori di Bach. Il terzo fine settimana di Erbe del Casaro sarà dedicato soprattutto ai Fiori di Bach, con un'escursione seguita dalla preparazione dell'essenza mediante il metodo della solarizzazione, e alle esperienze sensoriali legate alla pratica dell'Aikido.

**16-17 giugno:** Formaggilandia e il 1° Salone dei Formaggi Brembani. In chiusura della grande rassegna di "Erbe del Casaro", i protagonisti dell'ultimo fine settimana saranno ovviamente i frutti del lavoro di casari e aziende agricole locali. Sicuramente il fiore all'occhiello di questo ultimo fine settimana sarà un vero e proprio percorso tra i sapori della vallata, con dimostrazioni di attività produttive e mercatini di artigianato. Il tutto accompagnato dai prelibati menu dei ristoranti aderenti e da esposizioni e assaggi dei migliori prodotti del territorio brembano.

Quattordici menu a euro 20,00 - Durante tutti i quattro fine settimana di sagra, i ristoranti di Erbe del Casaro proporranno un menu particolare a base di erbe spontanee e formaggi tipici della Valle Brembana, a euro 20,00 (bevande escluse). I menu saranno visibili sul sito Internet dell'iniziativa e, prenotando in anticipo, sarà possibile richiederli anche durante i giorni infrasettimanali.

Info: [www.erbedelcasaro.it](http://www.erbedelcasaro.it) - Tel. 348-4880311





## GAETA

### LA TIELLA E L'OLIVA DI GAETA

**Il 25 e il 26 maggio 2012** torna a Gaeta la manifestazione enogastronomia La Tiella e l'oliva di Gaeta. Appuntamento ormai consolidato e di successo, anima per due giorni la centralissima Piazza della Libertà di Gaeta e rappresenta un'importante occasione dove è possibile degustare le diverse tipologie di tielle e conoscere il segreto della preparazione di questa antica pietanza direttamente dalle massaie. La storia della Tiella di Gaeta, sorta di pizza ripiena di verdure o pesce (polpi, alici, scarola, cipolle) si lega, infatti, indissolubilmente alla storia della città. Basti pensare che il primo documento ufficiale nel quale è riportata la parola pizza è contenuto nel Codex Diplomaticus Caietanus del 997. Inoltre sarà possibile assaporare la famosa oliva di Gaeta, conosciuta già dai tempi di Enea. Dalle sue navi i marinai, costeggiando Gaeta, scorsero piccoli frutti di colore verde cupo galleggiavano sulle onde del mare. Incuriositi li raccolsero e si accorsero che si trattava di olive a loro già conosciute, cadute da alberi piantati lungo la costa e pendenti sul mare. Mangiandole, le trovarono fin da subito molto gustose: l'acredine dell'oliva ed il salato del mare, del quale erano impregnate, rendevano il frutto saporito. Da qui nacque la leggenda della specialità dell'oliva di Gaeta in salamoia.

## SUSEGANA (TV)

### VINO IN VILLA

Dalla Danimarca al Giappone fino alla Russia le cucine del mondo si danno appuntamento sulle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore per sposare un vino divenuto un successo internazionale. A **Vino in Villa**, evento in programma **dal 19 al 21 maggio** al Castello di San Salvatore a Susegana (TV), i visitatori potranno degustare la nuova annata delle bollicine trevigiane in abbinamento alla cucina giapponese, rappresentata da sushi e sashimi preparati dalla catena Sosushi, a quella russa, grazie alla presenza di Skaski, selezionatore di prodotti russi con bliny, salmone affumicato, caviale rosso di salmone e pirozhki di carne. Ospite speciale sarà poi la cucina danese, grazie alla collaborazione con l'Ente del Turismo VisitDenmark, che farà volare in Italia lo chef Klaus Styrbæk del ristorante Kvægtorvet di Odense (Fiona), per una cena a cinque stelle, riservata alla stampa. La presenza delle cucine del mondo sarà coordinata dal giornalista gastronomo Vittorio Castellani meglio conosciuto come Chef Kumalè, massimo esperto di world food in Italia. E come da tradizione non mancheranno i "Menù del Conegliano Valdobbiadene". Anche quest'anno, infatti, gli chef dei locali trevigiani aderenti all'iniziativa proporranno una o più specialità che si sposano perfettamente alle fruttate bollicine dello spumante più amato, il Prosecco Superiore, dall'antipasto al dolce.

Per informazioni: Tel. +39 347 8989027 - [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)  
[vinoinvilla@prosecco.it](mailto:vinoinvilla@prosecco.it)

## CUNEO

### NEBBIOLO PRIMA OPEN

Una giornata alla scoperta delle Langhe, dei meravigliosi saliscendi ricamati di vigneti, e un'occasione unica: degustare in anteprima tre grandi vini piemontesi: Barolo, Barbaresco e Roero. Tutto questo è Nebbiolo Prima Open, in programma **sabato 19 maggio**, dalle 14 alle 19, presso le Antiche Cantine della Luigi Calissano, sotto l'Hotel Calissano ad Alba (Cuneo).

Per la prima volta Nebbiolo Prima, l'esclusivo evento dedicato a buyers e giornalisti di tutto il mondo, diventa "open" per un giorno dando la possibilità a tutti, di conoscere in anteprima questi pregiati vini piemontesi.

La manifestazione internazionale definita il "wine summit italiano per eccellenza" apre le sue porte agli enoturisti, agli amanti del vino e a tutti coloro che vogliono concedersi un viaggio nelle infinite sfaccettature che rendono unico questo territorio e la sua produzione vinicola. A consentire tutto questo sarà un ampio banco d'assaggio e la presenza dei produttori che potranno illustrare il loro lavoro in questo splendido angolo del Piemonte. Nebbiolo Prima Open unirà così al fascino delle Langhe un viaggio sensoriale nelle sue espressioni enologiche e non solo. Alle 21, andrà poi in scena lo spettacolo "Lo Spirito del Vino" organizzato e curato dalla banda musicale "G. Gabetti" di La Morra dal testo di Vincenzo Zappalà ordinario di astrofisica presso l'Osservatorio di Torino e la Regia di Stefania Borgogno. L'appuntamento in questo caso è nella sala Ordett in piazza Cristo Re ad Alba.

Il biglietto d'ingresso per le degustazioni di Nebbiolo Prima Open è di 18 euro, ma registrandosi attraverso il sito [www.albeisa.com](http://www.albeisa.com) si avrà diritto ad uno sconto di 2 euro. Per i soci Onav, Slow Food e Ais ingresso ridotto a 15 euro, gratis invece per gli operatori del settore. Lo spettacolo "Lo Spirito del Vino" è a ingresso gratuito.





## SAN TEREZIANO PORCHETTIAMO

Si conferma come uno straordinario momento di valorizzazione e confronto delle diverse produzioni di porchetta a livello nazionale, oltre che una vetrina di grandissima visibilità per tutti i soggetti partecipanti. Stiamo parlando di "Porchettiamo, il festival delle porchette d'Italia", giunto alla sua IV edizione. Questa tre giorni dedicata alle porchette d'Italia si svolgerà il weekend del **18-19-20 maggio 2012**. E questo straordinario "cibo di strada", sarà quindi protagonista tra le piazze e le strade di San Terenziano, suggestivo borgo umbro nei pressi di Gualdo Cattaneo (Perugia). Non mancheranno momenti di approfondimento, come degustazioni, riflessioni ed incontri, oltre ad esposizioni ed iniziative collaterali di vario genere, con attività in programma che incontreranno così in modo trasversale le esigenze degli operatori del settore (produttori), della stampa specializzata, degli appassionati e soprattutto del grande pubblico dei consumatori. Grazie alla "Piazza delle Porchette" la piazza e le strade del borgo ospiteranno le porchette. Ogni regione avrà la sua area, allestita con piccoli angoli di ristoro per il consumo dei panini. La piazza principale ospiterà anche l'Enoteca dei vini, un punto di degustazione dei vini del territorio per un abbinamento a tutto gusto che saprà ricreare, in chiave elegante e contemporanea, la suggestiva atmosfera delle antiche "fraschette", luoghi privilegiati per il consumo di vino e porchetta. Per restare in tema di felici accostamenti, sul fronte delle birre verranno proposti diversi appuntamenti, tra cui le degustazioni e l'allestimento della Birroteca, un punto di assaggio e di vendita delle migliori birre artigianali italiane selezionate e presentate per l'occasione. Tornano anche quest'anno le degustazioni guidate da esperti e giornalisti del settore per scoprire il piacere di una buona porchetta in abbinamento ai vini, alle birre e ad altri prodotti selezionati provenienti anche dalle regioni ospiti. Dedicata alla storia del maiale ci sarà anche un'area espositiva, con un richiamo al design tutto in rosa. Inoltre, a pochi minuti da San Terenziano, sarà possibile rivivere la suggestiva cottura della porchetta a fuoco vivo, eseguita dagli abitanti di Grutti in abiti medievali, una vera e propria rievocazione della storia della porchetta. Chiudono il vasto programma numerose attività collaterali come i laboratori creativi di pittura e ceramica sul tema del maiale, dedicati a grandi e bambini, o come un concorso di fotografia di strada. "ScatTiamo", questo il titolo, è realizzato in collaborazione con l'Associazione Istanti ed il tema sarà "Il cibo di strada!". Artisti di strada si alterneranno per le vie del borgo umbro con spettacoli e intrattenimenti di musica, ballo e giocoleria. Viene riconfermato anche il "Pig-nic", l'appuntamento con "Porchetta e vino sull'erba". Passeggiata con merenda, a piedi e a cavallo, per scoprire i verdi sentieri intorno al borgo romano di San Terenziano.

Info: [www.porchettiamo.com](http://www.porchettiamo.com) - [info@porchettiamo.com](mailto:info@porchettiamo.com)

## GUALDO DI MACERATA FORMAGGI D'AUTORE

A Gualdo di Macerata, grazioso borgo dell'entroterra marchigiano, il **19 e 20 maggio 2012**, si terrà la sedicesima edizione di Formaggi d'Autore, evento gastronomico sul mondo dei formaggi dedicato a tutti coloro che amano trascorrere una giornata all'aria aperta in luoghi autentici, dove è possibile ritrovarsi per discutere di saperi e di sapori. "Formaggi d'autore", promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio, con il patrocinio del Ministero per le politiche agricole e forestali, e la collaborazione del Comune di Gualdo, della Condotta Slow Food dei Monti Sibillini, della Provincia di Macerata e della Comunità Montana dei Monti Azzurri, è un vero pellegrinaggio per i gourmet che qui troveranno banchi di vendita e di assaggio di quei formaggi più buoni e particolari, che occupano un posto d'onore sulla tavola. Novità del 2012 l'apertura di Formaggi d'Autore Sabato 19 maggio dalle ore 10.00, e come di consueto, lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali d.o.p. oltre che gli altri "alleati in tavola", come confetture, salumi, tartufo, miele, spesso piccole produzioni artigianali, ideali come abbinamenti. Un intero fine settimana in cui sarà di scena un mix irresistibile di formaggi - diversi per odore, consistenza, forma, durabilità, colore - provenienti dalle diverse regioni italiane, frutto di tradizioni centenarie, trasmesse e rielaborate con l'esperienza e la curiosità di chi ancora lavora con passione. In collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità saranno presenti i Presidi Slow Food Caciocavallo del Gargano, Caciocavallo Podolico della Basilicata, il Castelmagno d'Alpeggio e la Tuma di Pecora delle Langhe e l'immane padrone di casa il Pecorino dei Monti Sibillini. In collaborazione con la Condotta Slow Food dei Monti Sibillini esperti ONAF vi guideranno nella degustazione alla scoperta del "pianeta" formaggio, due Laboratori del Gusto, uno sabato sera 19 maggio e l'altro domenica pomeriggio 20 maggio, piacevoli esperienze sensoriali per conoscere in maniera concreta e consapevole le tecniche ed il contesto culturale in cui nasce un prodotto alimentare, una opportunità per apprendere in maniera giocosa il linguaggio della degustazione. E dopo una passeggiata e un giro tra gli stand, per chi ha fretta, gli sfiziosi "cibi di strada", tra cui olive ascolane, pizza, porchetta, panini con salsiccia, birra, gelato artigianale, un'area di degustazione di formaggi e l'enoteca con vini marchigiani in cui verranno organizzati sabato e domenica "Happy Hour ... a km 0".

Info: Tel. 0733.668323 - 339.7131810 - [www.formaggi.biz](http://www.formaggi.biz)



**NAPOLI**

**WINE&THECITY 2012**

Calici e vino nelle boutique patinate, negli atelier storici e nelle gioiellerie, nei grandi hotel e nelle terrazze vista mare, nelle gallerie d'arte e design, nei cortili e nei giardini della città di Napoli: è la formula di Wine&Thecity, il circuito diffuso che da cinque anni porta il vino, i vignaioli e i sommelier tra le vie dello shopping aspettando Vitignoitalia, il wine show che si svolge a Castel dell'Ovo.

**Dal 16 al 19 maggio**, in oltre 100 indirizzi della città, si terranno aperitivi ed eventi social all'insegna del buon bere italiano: un itinerario eclettico e stravagante che mescola il vino alla moda e al design, all'arte e all'antiquariato, al gusto e al benessere. Dal quartiere elegante di Chiaia al centro storico, tutti gli indirizzi aderenti al circuito propongono abbinamenti insoliti e aperitivi in negozio tra concerti, mostre a tema, presentazione di prodotti, defilé e tanto altro ancora. Il risultato è un percorso vivace ed esteso dove fil rouge è il buon vino e dove ogni tappa diventa una scoperta: tra creatività pura, musica, degustazioni di sigari, finfer food, reading di poesie, installazioni artistiche.

I wine-party di Wine&thecity in location inedite e suggestive della città arricchiscono il calendario serale del percorso: si comincia martedì 15 maggio, dalle 19 alle 22, al PAN il Palazzo delle Arti di Napoli che apre simbolicamente il circuito con la performance live dei Dj di Lunare Project per Radio Capri e Radio Yacht. Il 17 sera sarà il monumentale cortile cinquecentesco dell'hotel Palazzo Caracciolo ad accogliere il pubblico di Wine&Thecity. Venerdì 18 maggio il giardino di Esterni di Piero De Caro solo su invito presenta la serata Cappelli e vino, tra musica, degustazioni gourmet e tanto vino. Gran finale sabato sera alla Città del gusto Napoli che come da tradizione ospita il finissage di Wine&Thecity.

Al suo quinto anno Wine&Thecity diventa sempre più esteso e di qualità: sono tantissime le novità di questa edizione che vede il supporto entusiastico del Comune di Napoli e il patrocinio morale del Movimento Turismo del Vino, sezione campana.

La guida tascabile Wine&Thecity, in distribuzione gratuita in tutta la città, illustra tutti gli eventi e gli indirizzi.

Info: [www.wineandthecity.it](http://www.wineandthecity.it)

**CASOLA VALSENI**

**LA CULTURA DELLE ERBE**

Sono diverse le città d'Italia che possono vantare di essere le "Capitali mondiali" di un aspetto particolare o di una "nicchia". Uno di questi titoli va sicuramente al paese di Casola Valsenio (RA) che può fregiarsi del titolo di Paese delle Erbe e dei Frutti Dimenticati. Un titolo (che è anche un marchio depositato) "conquistato sul campo" per le sue bellezze naturali e per l'attenzione rivolta all'ambiente ma anche per gli eventi "verdi" che animano il borgo nel corso dell'anno. Nel periodo tardo primaverile ed estivo anche in questo 2012 sono proposti ben 3 appuntamenti: Erbeinflore (**26 e 27 maggio**), La Giornata della Lavanda (**23 giugno**), il Mercatino Serale delle Erbe (**tutti i venerdì dal 6 luglio al 24 agosto**).

Per informazioni: [www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it), tel. 0546 71044



**BUSSOLENGO (VR)**

**SFIDA ALL'ULTIMA BRACE**

Esce il primo sole e con lui il profumo di carne alla griglia nell'aria. Pinze e griglie alla mano, gli appassionati di barbecue sono pronti a dare il via alla stagione delle cene in giardino con gli amici. E' a loro, ma anche a chi per la prima volta vuole avvicinarsi a questa tecnica, che Flover dedica una serie di incontri e dimostrazioni gratuite di barbecue su come cucinare al meglio carne, pesce, verdure e formaggi alla griglia. Occasioni uniche per scoprire semplici accorgimenti di cottura, sfruttare al massimo la propria griglia e magari allenarsi in vista dell'attesa gara di barbecue, il **26 maggio 2012**, una sfida per incoronare il Re delle braci dell'anno.

Gara di barbecue - 10 minuti per 10 concorrenti. Le griglie sono già calde al Flover di Bussolengo (Vr). Il 26 maggio 2012 alle 15.30 torna l'attesa Gara di Barbecue. Una prova di abilità che vedrà sfidarsi 10 concorrenti. Le armi saranno uguali per tutti: controfiletto di manzo e verdure. Tempo a disposizione 10 minuti per preparare un piatto che conquisti la giuria di esperti, chiamata a valutare i concorrenti. Determinante per essere incoronati la capacità di realizzare nel tempo stabilito una cottura perfetta e una decorazione originale. Non meno fondamentale la scelta del vino giusto da abbinare.

Grazie alla preziosa collaborazione dell'azienda Weber, specializzata in barbecue, il vincitore sarà premiato con un barbecue Weber modello One Touch original verde del diametro di 57 cm, al secondo arrivato andrà un barbecue Weber One Touch original nero del diametro di 57 cm, mentre al terzo classificato un barbecue Smokey Joe Premium turchese del diametro di 37 cm. (Iscrizioni presso la cassa centrale del punto vendita di Bussolengo).

A scuola di barbecue - La gara conclude un ciclo di appuntamenti gastronomici organizzati per presentare tutti i diversi utilizzi della cottura barbecue. Dai tradizionali, a quelli più insoliti e audaci. Con i corsi Flover il barbecue non sarà più uno strumento sconosciuto e complicato e i piatti non saranno più gli stessi. Il classico abbinamento carne-verdure avrà un gusto nuovo dopo aver imparato i trucchi per una cottura perfetta, gli abbinamenti cattureranno l'attenzione degli ospiti se le verdure andranno ad affiancare i formaggi alla griglia e il pesce, must della stagione estiva, acquisterà un sapore nuovo se accompagnato da frutta di stagione, senza dimenticare il gran finale con i dolci.

Gli incontri per scoprire i segreti della cottura alla griglia o per allenarsi in vista della gara, grazie alle dimostrazioni di barbecue delle aziende Weber e Outdoorchef, si svolgono tutti i fine settimana fino al 24 giugno 2012, dalle 15.30 alle 18.30.

Info: [www.flover.it](http://www.flover.it)

## ALTO ADIGE VINO IN FESTA 2012

**P**rotagonista assoluto, il vino: **dal 18 maggio al 16 giugno**, nell'area vacanze Bolzano Vigneti e Dolomiti, si va alla scoperta dell'affascinante universo enologico sudtirolese. Torna infatti Vino in Festa, la manifestazione che porta in primo piano le eccellenze - vinicole, ma non solo - legate a questo magnifico territorio. Per il sesto anno consecutivo, i sedici comuni lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige ([www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)) ospitano una serie di appuntamenti che intrecciano tradizioni e novità. Per quattro settimane cantine, ristoranti, castelli e rocche diventano lo scenario per seminari, degustazioni per intenditori, incontri con enologi, produttori e vignaioli, senza naturalmente dimenticare il grande spazio dato agli "assaggi" delle specialità gastronomiche locali: un calendario ampio ed eterogeneo, pensato per soddisfare le esigenze degli esperti e far divertire i semplici curiosi. Tra le nuove iniziative, c'è Vino & Gusto ad Andriano (il 26 maggio): per l'occasione le vie centrali del paese si trasformano in un divertente percorso enogastronomico, con focus sui vini della locale cantina. Ma naturalmente non mancano gli appuntamenti classici: primo tra tutti, l'importante Mostra Vini di Bolzano (dal 18 al 20 maggio, [www.vinialtoadige.com](http://www.vinialtoadige.com)). Arrivata alla novantesima edizione, la mostra è allestita tra il Museo Mercantile e il Parkhotel Laurin: novità dell'anno, nel corso di un'esclusiva degustazione si potranno assaggiare in anteprima alcuni "vini di punta", che saranno introdotti sul mercato entro la fine del 2012. A chiusura, il 20 maggio, l'evento da non perdere è la Colazione di spumante Alto Adige. Si prosegue con le Giornate altoatesine del Pinot nero (dal 19 al 21 maggio, nelle località di Egna e Montagna), mentre il 25 maggio è la volta della Notte di S. Urbano a Terlano, con la tradizionale benedizione dei vigneti. Sempre il 25 maggio, con il VinoSafari - lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige - si approfondisce la conoscenza di alcune etichette, presentate dagli stessi produttori: anche in questo caso, il legame con cultura e natura del territorio è sempre in primo piano. Il 1° giugno torna invece Vino e Musica a Cortaccia: presso la Tenuta Baron Widmann, si ascolta musica dal vivo mentre si beve un bicchiere di vino, accompagnata (tra le tante golosità) da fragranti krapfen dolci, rigorosamente fatti in casa. Il 7 giugno, a Ora, c'è Il Lagrein al passo col tempo, serata tutta dedicata a questo pregiato vitigno autoctono. Infine a Caldaro, il 15 giugno, si fa un po' di sport con l'imperdibile Vino & Bici sulla Strada del Vino dell'Alto Adige: una scampagnata su due ruote, alla scoperta delle cantine del territorio.

Informazioni: Strada del Vino dell'Alto Adige - tel. 0471 860 659 - [www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it)



## LAGOSANTO (FE) IL POSTO DELLE FRAGOLE

**L**agosanto, deliziosa cittadina in provincia di Ferrara, due fine settimana, **il 12 e 13 maggio e il 19 e 20 maggio**, dedicati alla fragola, la quale diventa protagonista di degustazioni, percorsi gastronomici e di gare tra i migliori cuochi della provincia. E' il "Posto delle fragole", il luogo dove questo succosissimo frutto viene decantato e celebrato nell'arco di due fine settimana fitti di appuntamenti enogastronomici ed artistici. Proprio Lagosanto, infatti, è considerata la capitale italiana nella produzione di fragole e, quindi, la "Sagra della fragola" è divenuto un evento ormai consolidato nel panorama nazionale: qui infatti si trovano i principali vivai di piante autoctone. La gustosa kermesse gastronomica offrirà al pubblico degustazioni, percorsi gastronomici tematici, il mercato di prodotti tipici e diverse proposte di ristorazione con piatti, ovviamente, a base di fragola. Il tema gastronomico farà quindi da padrone soprattutto durante il 13 maggio. In questa giornata, infatti, verrà presentata la "Fragola nel piatto", importantissima disfida ai fornelli tra giovani cuochi. Verranno quindi preparati diversi piatti a base di fragola e, al termine, una giuria di addetti ai lavori oltre che di semplici cittadini, dovranno giudicare la ricetta migliore e più innovativa e decretare quindi il successo per l'uno o l'altro cuoco.

Anche il pubblico presente verrà coinvolto: a tutti infatti, verranno offerti i piatti preparati e tutti quindi potranno deliziarsi delle prelibatezze cucinate. Nel corso del fine settimana i turisti potranno davvero immergersi nel sapore, grazie ai tanti "luoghi della fragola" disseminati nella piazza del paese e nel centro storico, dove i produttori locali offriranno dolci a base di fragola oltre che prodotti e vini tipici del territorio. Un altro appuntamento molto importante è quello con l'erbario di Marozzo. Qui la produzione di erbe officinali viene ormai considerata un "must". Le erbe oggi molto conosciute ed apprezzate verranno infatti cucinate in fantasiose ricette diversissime l'una dall'altra. Tra le più conosciute non si può dimenticare il Luppolo fritto o pastellato così come il risotto alle ortiche o gli antipasti a base di sambuco. Nel comune di Lagosanto è considerata una priorità la valorizzazione dell'ambiente e della salvaguardia della natura. E' per questo infatti che, durante tutto il periodo della "Sagra della fragola" viene messo a disposizione dei turisti un trenino elettrico che permetterà di seguire un percorso naturalistico a stretto contatto con le bellezze del luogo. Si partirà quindi dal centro storico della cittadina per proseguire poi lungo la "via del sale" per raggiungere l'Antico Idrovoro di Marozzo.

La "Sagra della fragola" di Lagosanto è una manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Lagosanto in collaborazione con il Comune ed il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e della Provincia di Ferrara.

## BIANCHI & NERI, CUOCHI E CAMERIERI... PATRON E SOMMELIER

In presenza di una svolta epocale nella gastronomia contemporanea Accademia Italiana della Cucina – Centro Studi Territoriale e Delegazioni della Romagna - ha dato vita a un importante progetto editoriale dal titolo "BIANCHI & NERI, cuochi e camerieri...patron e sommelier", nel quale sono raccolte le testimonianze dei personaggi più rappresentativi che hanno fatto la storia della ristorazione romagnola dal 1960 fino ai giorni d'oggi.

La pubblicazione, concepita per essere periodicamente aggiornata ed espansa, contiene le schede di 38 testimoni eccellenti, per i quali l'ideatore e coordinatore del progetto, Franco Chiarini, ha raccolto il numero più alto di informazioni; in particolare ha recensito i loro archivi che rappresentano un patrimonio unico e inestimabile per gli studiosi ma anche per tanti appassionati e curiosi "gastro-nomi".

Per ogni personaggio, la scheda riporta un'approfondita ricerca: la scuola e il lavoro, maestri e allievi, la filosofia, le ricette e i menù, le iniziative, i riconoscimenti e i clienti affezionati, le pubblicazioni, oltre al già citato archivio. Ogni scheda riporta anche una ricetta inimitabile proposta/suggerita dai protagonisti. La pubblicazione è completata da una scheda che riporta la cartina geografica della Romagna con l'elenco di 40 ristoranti e trattorie indicate dalle guide, dalle pubblicazioni e dalle associazioni dell'epoca.

Il volume "BIANCHI & NERI" rappresenta un tentativo di "salvare" il sapere di un settore fondamentale della gastronomia romagnola, che è al tempo stesso storia e cultura, che rischia di andare perduto nel breve volgere di pochi anni e di far conoscere ai più giovani cosa significa il passaggio da una cucina povera e statica a un'offerta odierna complessa, anche se



ancora passibile di grandi miglioramenti. La pubblicazione vuol essere un prototipo avviato dall'Accademia della Cucina da sperimentare in Romagna e da applicare in altre regioni italiane.

Il costo del volume è 50 euro (spedizione compresa).

Per informazioni: tel. 3477827175  
franco@bianchieneri.it

## PRONTO E INDOSSATO - Ricette di stile per tutte le occasioni

Mondadori pubblica Pronto e indossato, scritto da Lavinia Biagiotti. «L'idea di questo "ricettario di moda" - spiega l'autrice - nasce da una trasmissione che conduco su Radio 2 con le Brave Ragazze, Michela Andreozzi e Federica Gentile. A marzo 2011 mi hanno chiesto di creare uno spazio di moda nel loro programma. Ci ho pensato un po' cercando una chiave di lettura inedita, l'importante è personalizzare, aggiungere un tocco, suscitare una piccola emozione. Così è nato "Pronto e indossato", che unisce due passioni di noi donne: moda e cucina, ma soprattutto perfezione e rapidità, caratteristiche che rendono forte il cosiddetto sesso debole»

L'autrice costruisce il libro come un amico con il quale consigliarsi e risolvere piccole nevrosi quotidiane e dubbi di stile: un manuale per migliorare il rapporto con il proprio fisico, l'armadio e l'abbigliamento. Lavinia Biagiotti, con un approccio vivace, ironico e tutto al femminile, si rivolge direttamente alle lettrici; insegna loro ad imparare a vestirsi per il piacere personale, a non indossare mai nulla a caso, a scegliere un bel capo o un accessorio divertente con cura, tramite una serie di semplici regole e piccoli segreti.

Il libro propone "ricette" per ogni situazione: dagli ingredienti della "ricetta base" si passa alle varianti per il lavoro o il weekend fuori porta, l'aperitivo, fino alle "ricette per cuocerlo a puntino", alle "ricette per matrimoni" o alle "ricette col pancione". Il rapporto tra moda e cucina è infatti la vera anima del libro: «gli accessori sono il sale del guardaroba» scrive Lavinia, perchè aggiungono sapore al look, e l'armadio in fondo è come la dispensa di ogni donna... 'dove però non deve essere tutto mischiato come in un frullato impazzito'.

Il libro - in formato notebook - è un pratico compagno di viaggio per tutte le donne, un'agenda da infilare in borsa per avere i preziosi ingredienti dello stile sempre a portata di mano. Le illustrazioni di una vivace fashion trainer, create appositamente per il volume, accompagnano i testi tra consigli di bellezza e di make up, suggerimenti sull'alimentazione e segreti sul linguaggio del corpo. Un originale capitolo inoltre è dedicato allo 'shopping...e non solo', con i consigli sui regali da fare e da ricevere, i siti di acquisti online da provare almeno una volta, i blog da seguire e gli itinerari impediti tra Milano, Roma, New York, Parigi e Londra.



Aneddoti e curiosità tratti dall'esperienza personale di Lavinia corredano il testo, uniti a suggerimenti pratici - come le indicazioni per togliere le macchie dagli abiti - e a brevi racconti per conoscere i tessuti e la storia dei capi d'abbigliamento, senza mai scordare che «Divertimento e disciplina sono le regole della fashion therapy».

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**

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

***Vai sul sito [www.claudiodorazio.it](http://www.claudiodorazio.it)  
e fai il tuo preventivo personalizzato!***

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](mailto:info@claudiodorazio.it) - [www.claudiodorazio.it](http://www.claudiodorazio.it)



N. 43.57417°  
E. 13.50545

# Gli itinerari gustosi

territorio • ambiente • enogastronomia

www.itinerarigustosi.it

## Gli itinerari gustosi

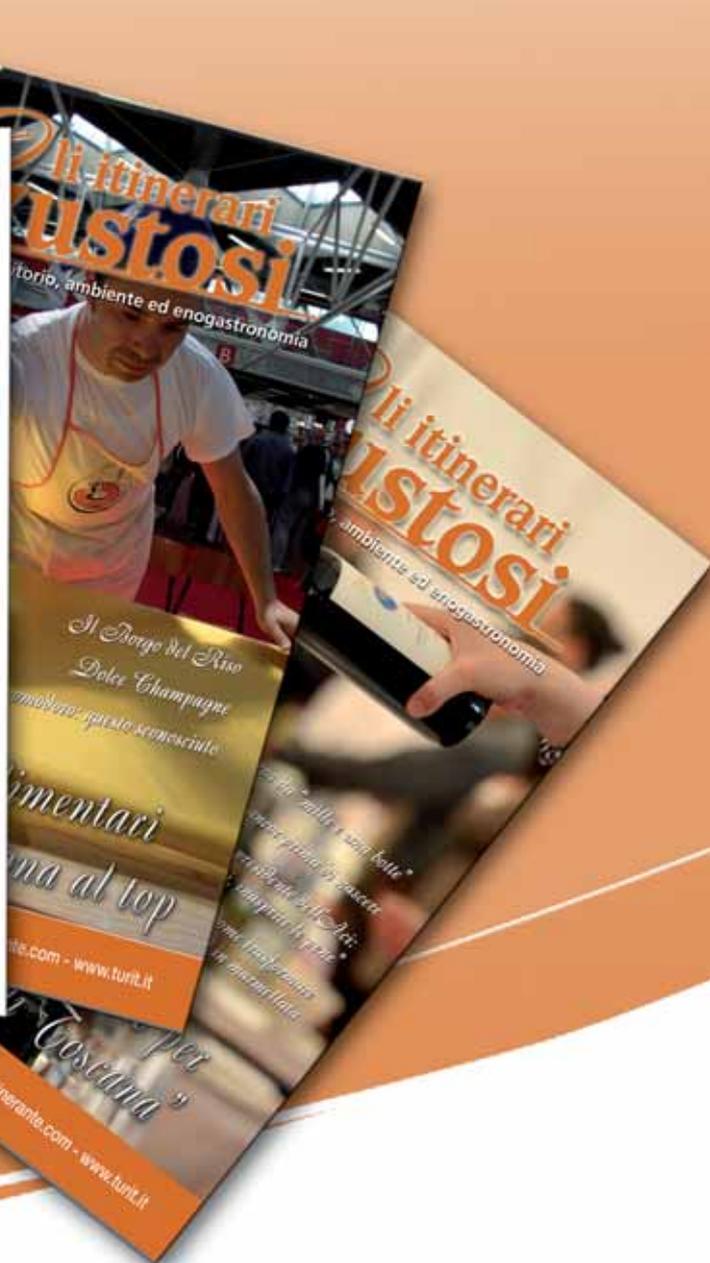
130  
Anno 17°  
Marzo 2011

territorio • ambiente • enogastronomia



Il Borgo del Riso  
Dolce Champagne  
Il pomodoro: questo sconosciuto

Unità d'Italia  
nel segno del gusto



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

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!