

TURISMO

Anno 19°
Gennaio 2013

all'aria aperta

n. 149

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

ATTUALITÀ

Alcol alla guida:
si pensa a prolungare
il ritiro della patente

(pag. 22)

ON THE ROAD

Da Tirano a St. Moritz
con il trenino rosso

(pag. 44)

La bellezza intatta dell'Istria

(pag. 54)

all'interno la rivista

li itinerari
Gustosi
cucina, arte, enogastronomia



Lazio insolito:
andar per borghi

11° SALONE DEL TURISMO ITINERANTE

TOUR.it

VIAGGIARE IN LIBERTÀ ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI

12-20 GENNAIO 2013

Carrara, Quartiere fieristico



IN CONTEMPORANEA

4° Salone Piccola Nautica

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

- 12/13 dalle ore 10 alle 19
- 14/18 dalle ore 15 alle 19
- 19/20 dalle ore 10 alle 19

Ingresso libero
dal Lunedì al Venerdì

ORGANIZZAZIONE:



CON IL PATROCINIO DI:



CON IL SUPPORTO DI:



SPONSOR:



Editoriale



Esser qui a porgervi i nostri auguri di buon anno è, diciamocelo, una gran bella soddisfazione. Non tanto per aver superato indenni il famigerato 21 dicembre, brindando a Capodanno alla salute dei Maya, quanto per essere riusciti a dare un nuovo impulso, coerente con una lunga storia, al nostro e vostro giornale. Questo, nonostante la scomparsa del suo fondatore e direttore storico, Giuseppe Continolo. E nonostante l'economia traballante, la contrazione degli investimenti pubblicitari e la crisi dell'editoria che rende più faticoso trovare nuove motivazioni. Ebbene, quest'anno il vostro calore e quello di tutti i collaboratori, che ho incontrato durante il nostro abituale pranzo pre-natalizio, è stato più che mai importante per guardare al futuro con rinnovato entusiasmo. Abbiamo in serbo grandi sorprese per i nostri lettori e già nel mese di febbraio vi sveleremo una parte dei nostri progetti, proponendovi Turismo all'Aria Aperta e Itinerari Gustosi in modo ancor più attraente, completo e al passo con l'era di Internet. E, così come noi guardiamo al futuro con l'entusiasmo di chi vi intravede numerose opportunità, vi invitiamo a essere propositivi e fiduciosi e portare avanti i vostri progetti turistici nuovi o magari carezzati da anni e accantonati sull'onda della pesante recessione. È già tempo di programmare le proprie vacanze, progettare i propri week end, ricominciare a "frugare" fra natura, cultura, usi costumi, cibo e tradizioni di altre genti. E senza paura. Limitare volontariamente il vostro vagabondare, per timore di sprecare risorse, non garantisce certezze di futura, solida economia. Quello che vi resterà nel cuore dopo ogni viaggio, lungo o breve, in Italia o all'estero, che sia, sarà sempre vostro, non ci saranno spread, tasse, bolli o altro di infernale, che potranno mai togliervi il ricordo meraviglioso dei profumi, dei sorrisi, dei panorami, delle emozioni che saprete vivere in questo promettente 2013. Sì, promettente. Se poi manterrà o meno le promesse dipenderà da voi, dalle vostre aspettative. Davanti a un tramonto o a un'alba, che solo voi potete immortalare nel ricordo, da quel "vostro unico e preciso punto di vista" sentirsi felici è una scelta personale. Ecco il nostro augurio è proprio questo: viaggiate con spensieratezza e gustatevi ogni momento della vostra esperienza. I nostri articoli, i nostri consigli e gli itinerari proposti dai nostri collaboratori saranno sempre al vostro fianco.

Buon 2013

Claudio D'Orazio

TURISMO

all'aria aperta

Mensile - Anno 19° N. 149
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
di Claudio Domenico D'Orazio

Direzione e Redazione
Gruppo Editoriale Turismo Itinerante srl
Sede: Via di Vittorio, 104
60131 Ancona
Tel./Fax 071 2901272
E-mail: redazione@turit.it

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

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

La Redazione:
Direttore responsabile
Maurizio Socci

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

Corrispondenti:
Camillo Musso - Torino,
Roberto De Mattei - Milano,
Franca Dell'Arciprete Scotti - Milano,
Gianantonio Schiaffino - Venezia,
Franco Dattilo-Roma,
Giuseppe Nobile - Sicilia

Turismo Itinerante 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:
Lazio insolito: andar per borghi



DA TIRANO A ST. MORITZ
CON IL TRENINO ROSSO

44



LA BELLEZZA INTATTA DELL'ISTRIA

54



CILE, PAESE DI CONTRASTI
E TERRA D'EMOZIONI

64

Sommario

Editoriale pag. 3

News pag. 6

News sulla circolazione stradale pag. 18

Attualità

- Alcol alla guida:
si pensa a prolungare il ritiro della patente pag. 22

Informazioni dalle aziende pag. 24

On the road

- Tra borghi e terme della Ciociaria pag. 28

- Lazio insolito: andar per borghi pag. 36

- Da Tirano a St. Moritz con il trenino rosso pag. 44

- La bellezza intatta dell'Istria pag. 54

- Cile, paese di contrasti e terra d'emozioni pag. 64

Benessere

- BOLZANO - Vigneti e Dolomiti pag. 60

RUBRICHE

- Prossimi appuntamenti pag. 72

- Eventi e mostre pag. 74

- Novità editoriali pag. 78

- L'opinione di... Beppe Tassone pag. 81

Assicurazioni e dintorni pag. 82

Village for all pag. 84

ACTItalia Federazione pag. 86

Confedercampeggio pag. 87



pag. 89

TURISMO

all'aria aperta

1,

2,

3...

ci faremo in



per voi!

Tra i vulcani dell'Auvergne

APC e Terranostra: presentato il bando dell'iniziativa "Agriturismi en plein air 2012-2013"

L'accordo siglato tra le due Associazioni, che prevede la sosta gratuita in camper per una notte in agriturismo, si amplia con l'assegnazione di tre camper service ai migliori progetti di ospitalità en plein air presentati dalle strutture agrituristiche associate a Terranostra

Nell'ambito dell'accordo di programma siglato tra APC-Associazione Produttori Caravan e Camper e Coldiretti per promuovere l'ospitalità in camper presso gli Agriturismi Campagna Amica di Terranostra, è stata presentata oggi la nuova iniziativa "Agriturismi en plein air 2012-2013".

Gli oltre 130 agriturismi che hanno già aderito alla convenzione, offrendo la sosta gratuita ai camperisti per 24 ore, e tutte le strutture prossime alla sottoscrizione dell'accordo potranno partecipare, entro il 28 febbraio 2013, all'assegnazione di tre camper service (sistemi per il carico e lo scarico delle acque), presentando il proprio progetto di ospitalità dedicata ai turisti in camper all'interno della propria struttura agrituristiche.

Dalla home page del sito www.terranostra.it è possibile scaricare il regolamento completo di "Agriturismi en plein air 2012-2013", che prevede tre categorie di partecipazione: Nord Italia (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna), Centro (Toscana, Abruzzo, Umbria, Marche, Lazio) Sud e Isole (Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna).

Tra i criteri di selezione applicati, riceveranno una maggiorazione di punteggio i progetti di sosta integrati con il territorio e con un'offerta di servizi multi-funzionali (servizi igienici, area picnic, area barbecue, area giochi bimbi), che prevedranno inoltre un buon collegamento con l'area urbana e turistica, oltre a disporre di informazioni, servizi e tour ad hoc per i camperisti.

Saranno tenuti in considerazione anche criteri di progettazione green, come l'inserimento delle strutture ricettive in zone verdi, la presenza di accorgimenti per il risparmio idrico ed energetico, l'utilizzo di fonti energetiche alternative e la predisposizione di



contenitori per la raccolta differenziata. Non dovrà mancare, inoltre, la possibilità di acquistare presso la struttura agrituristiche i prodotti, il vino e la ristorazione tipica proposta all'interno dell'agriturismo, con offerte pensate per turisti itineranti.

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate via posta, insieme alla documentazione richiesta, entro il 28 febbraio 2013 (farà fede il timbro postale) presso Terranostra, via XXIV Maggio 43, 00187 Roma, all'attenzione di Rosalina Vertuani - Tel. 06.48993209 - E-mail terranostra@coldiretti.it.

Il Comitato selezionatore, formato da rappresentanti delle due associazioni, designerà i tre agriturismi che vinceranno i camper service, omaggiati da APC, con spese di implementazione a carico dell'agriturismo. I premi saranno assegnati sotto la condizione della realizzazione dei progetti, entro e non oltre 120 giorni a partire dalla proclamazione di vincita (e quindi entro il 15 luglio 2013).

"Continua la proficua sinergia avviata con Terranostra - dichiara Paolo Bicci, Presidente APC-Associazione Produttori Caravan e Camper - che non solo vuole incentivare quantitativamente l'ospitalità en plein air in cam-

per, ma intende anche puntare al potenziamento qualitativo dell'offerta all'interno del virtuoso circuito turistico rurale. L'Associazione è lieta, quindi, di sostenere gli Agriturismi Campagna Amica di Terranostra che stanno scoprendo, in maniera sempre crescente, le potenzialità economiche e turistiche legate al camperismo. Oltre 130 agriturismi hanno già sottoscritto la convenzione, offrendo agli appassionati di camper style la sosta gratuita per 24 ore, e siamo convinti che le adesioni continueranno a crescere".

Dopo l'accordo di programma con l'offerta di una sosta gratuita per una notte negli Agriturismi di Campagna Amica, - sottolinea Tulio Marcelli, Presidente di Terranostra- la collaborazione con APC prosegue con questo concorso nazionale, sempre con l'obiettivo di sensibilizzare e sviluppare la cultura e l'offerta del turismo en plein air. Il concorso, infatti, premierà con l'assegnazione di un pozzetto per il carico e scarico delle acque, tre agriturismi, uno del Nord, uno del Centro e uno del Sud Italia, che si impegneranno a presentare un progetto di valorizzazione dell'accoglienza specificamente destinata all'utenza camperistica.

Concorso Fotografico "CAMPIX: vita da campeggio"

Il Grande Concorso "CAMPIX: vita da campeggio" indetto da Gustour Conad è dedicato a tutti coloro che dimostreranno di essere ottimi campeggiatori semplicemente inviando una divertente foto ricordo. L'intento è quello di promuovere la creatività e le doti fotografiche dei partecipanti, dando l'opportunità di interpretare una giornata in cam-

peggio con uno scatto fotografico. Verranno premiate le 4 foto che avranno ricevuto il maggior numero di voti sul sito www.gustourconad.it. I premi in palio sono:
 1° PREMIO – Bici Elettrica Masciaghi
 2° PREMIO – Tenda 6 posti Camp
 3° PREMIO – Set Campeggio Camp
 4° PREMIO – Grill a Carbonella Sandy
 La partecipazione è gratuita, semplice



ed è aperta a tutti i maggiorenni. Le foto potranno essere caricate sul sito www.gustourconad.it a partire dal 01 gennaio fino al 31 ottobre 2013.

Camper e Giovani Designer

Dal 10 aprile al 10 luglio è possibile partecipare al 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 en 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 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, 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.associazioneproduttoriamp.it dalla cui home page si può accedere facilmente all'area dedicata. In questa sezione speciale 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 prevista una menzione speciale. Una Giuria di esperti del settore del caravanning, infatti, giudicherà le migliori proposte creative che saranno premiate in occasione della quarta edizione del Salone del Camper, in programma nella seconda settimana di settembre 2013 presso le Fiere di Parma. Una splendida vetrina per i giovani talenti italiani che, solo nello scorso anno, ha contato un numero di visite, tra pubblico, addetti ai lavori e media, superiore alle 120.000 presenze. Una selezione di progetti sarà esposta in una mostra dedicata al Concorso e a tutti i concorrenti sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Due camper in aiuto agli ambulanti a Torino

Due camper pensati come "sportelli mobili" che in sei giorni gireranno e si piazzeranno in 12 fra i più importanti mercati torinesi. Obiettivo: aiutare gli ambulanti nella predisposizione della cosiddetta V.A.R.A., Verifica Annuale della Regolarità Amministrativa. Atto dovuto, con tanto di delibera della Giunta regionale, che impone agli operatori ambulanti di presentare entro il 28 febbraio, al Comune che rilascia l'autorizzazione amministrativa, tutta una serie di documenti che comprovino la regolarità della loro posizione assicurativa, fiscale e contributiva. Pena, l'avvio del procedimento di revoca dell'autorizzazione o comunque

della possibilità di esercitare l'attività di vendita su area pubblica.

Il "servizio due camper" partirà (con orario 9-14) a metà febbraio, con date in corso di definizione, sostando, il primo, al mercato di corso Racconigi e, il secondo, in corso Spezia fronte piazza Bozzolo. Poi successivamente i due camper si posizioneranno invece in via Villa angolo via Onorato Vigliani e in via Tripoli (accanto ai produttori); quindi, in via Santhià angolo via Foroni; martedì 21, in corso Brunelleschi e in corso Cincinnato; in piazza Madama Cristina e in largo Cassini e, infine, in corso Svizzera e in via Palmieri (piazza Benefica). "Già sperimentata con successo lo scorso anno- spiegano Maria

Luisa Coppa, Valero Munari e Bruno Di Tommaso, rispettivamente presidenti di Ascom, Fiva-Confcommercio, la Federazione dei venditori ambulanti di Torino e provincia e Ubat, l'Unione dei Battitori torinesi - ripetiamo l'iniziativa 'camper sui mercati' con grande impegno, ritenendo oggi come allora importante mettere ancora una volta a disposizione dei nostri ambulanti un servizio in più, portato direttamente in loco, non solo per adempiere ad una normativa di legge, facendo loro risparmiare tempo prezioso, ma anche per fornire se il caso tutte le informazioni e le risposte necessarie in merito".

Tour.it 2013: inizia il conto alla rovescia

Dal 12 al 20 gennaio i marchi più prestigiosi saranno a CarraraFiere con le novità dell'anno per il grande salone del turismo all'aria aperta assieme alla mostra mercato della piccola nautica



Ritorna a CarraraFiere la grande vetrina dedicata agli appassionati del turismo "plein air" che stanno organizzando la visita a Tour.it il Salone del turismo itinerante - in calendario dal 12 al 20 gennaio 2013 - che ha già riscosso l'adesione dei marchi più importanti con un consolidamento delle presenze tanto sul fronte degli espositori quanto su quello dei visitatori per un evento che celebra l'undicesima edizione.

Tour.it (www.tourit.it) si propone ancora in contemporanea con la mostra mercato della piccola nautica grazie all'importante partecipazione di Concessionari toscani e liguri che incanteranno gli appassionati del mare con un'ampia scelta di imbarcazioni da diporto tra i cinque e i dieci metri.

La risposta degli espositori, anche nelle difficoltà del contesto, è stata positiva e CarraraFiere punta a raggiungere la presenza espositiva del 2012 quando hanno partecipato ben 32 marchi di veicoli ricreazionali italiani e stranieri che, sommati alle Case rappresentate e al comparto degli accessori, portarono

a 120 il numero degli espositori, distribuiti su 20.000 mq, con oltre 22.000 visitatori provenienti da tutte le regioni italiane.

Accanto alla grande esposizione di camper e caravan proposta dai principali Concessionari di zona con le attrezzature e gli accessori, si potranno ammirare case mobili e accessori da esterno. Il settore manifesta forte vitalità anche nel reparto dedicato al "camping" dove è già annunciata la presenza di produttori diverse novità legate al mondo tende, verande e accessori da campeggio.

In un momento delicato per l'economia nazionale è importante pensare positivamente programmando periodi di soggiorno anche brevi e a prezzi contenuti ottimizzando le risorse e per questo gli Espositori proporranno nell'area esterna, in accordo con CarraraFiere, un mercato dell'usato con ottime occasioni per tutte le disponibilità.

Grazie alla collocazione geografica di CarraraFiere, facilmente raggiungibile e dotata di grandi parcheggi gratuiti

per auto e camper, richiama tanti appassionati che, con una visita a Tour.it possono programmare anche escursioni affascinanti su un territorio che offre grandi opportunità: dalle Alpi Apuane con le cave di marmo ai castelli della Lunigiana, dalle vicine città d'arte (Lucca, Pisa, Firenze) alla Versilia e alle Cinque Terre. I visitatori potranno programmare anche escursioni a più ampio raggio con l'ausilio di agenzie specializzate in trasferte e navigazione, pronte a suggerire itinerari fuori dalle solite rotte, dalla Grotta del vento alle terme slovene, agli itinerari più curiosi da raggiungere con il proprio camper, con la regia di organizzazioni specializzate e media competenti.

"A un mese dall'apertura del Salone - dichiara Paris Mazzanti, direttore di CarraraFiere - cogliamo l'interesse da parte dei visitatori che apprezzano, assieme alle novità tecniche che Tour.it ha sempre proposto, anche l'offerta complessiva del territorio che offre luoghi ed escursioni per ogni tipo di visitatore che può scegliere fra gli itinerari scelti autonomamente e le proposte

offerte nell'ambito dei raduni".

Il Salone del turismo itinerante, che si è sviluppato anche grazie alla collaborazione con le Associazioni che rappresentano sia gli operatori sia gli utenti, proprio in virtù di quest'inerzia, si è affermato come manifestazione in grado di presentare proposte commerciali assieme a momenti di riflessione sul comparto e sulla cultura turistica che esprime.

L'Italia è il terzo mercato europeo per i camper ed esporta circa la metà della sua produzione che ha nel distretto toscano della Valdelsa e della Val di Pesa il polo più importante dove si concentra l'80% della produzione italiana che mette in campo un'altissima specializzazione che si esprime ai massimi livelli nei 13.000 camper realizzati annualmente. In attesa dei dati di fine anno emergono segnali comunque interessanti da un settore che rappresenta a pieno titolo il Made in Italy e, pur non potendo raggiungere i livelli delle immatricolazioni toccati nel passato, punta sempre sull'innovazione da parte delle aziende leader che a Tour.it presentano nuovi modelli o aggiornamenti.

"È una fase in cui il comparto, dopo momenti di euforia, deve riflettere sul modello futuro di vacanza e di prodotto che vuole offrire – dice Lorenzo Gnaccarini, ideatore e animatore di Vacanzelandia il portale che in soli due anni è divenuto protagonista qualificandosi per informazione indipenden-

te e contenuti utili ai camperisti – ma il settore deve ristrutturarsi in profondità perché il mercato è cambiato e il camper non è più uno status symbol, ma la scelta consapevole di un modello di fruizione del tempo libero e, soprattutto, delle vacanze all'aria aperta. È un processo di affermazione che presuppone tempi anche lunghi e che può essere favorito dall'organizzazione di eventi che favoriscano l'avvicinamento di nuove fasce di utenti che partono magari dalla tenda per poi destinare risorse all'acquisto dei mezzi. Il "nuovo mercato" è necessario per affrontare la crisi, perché i "vecchi clienti" sono già consolidati. Anche le fiere possono avere un ruolo importante - è la riflessione conclusiva di Gnaccarini - per informare e mostrare "come e dove" rispetto a "cosa serve per...". perché il camper, la caravan, la tenda, non "si vendono da soli" e non è sufficiente mostrarli ma occorre informare e formare i nuovi utenti".

Per i visitatori più giovani sono previste occasioni di svago: Carriera Fiere, in collaborazione con la Golden Games di Forlì, allestirà per i più piccoli un'area bimbi con giochi gonfiabili mentre per chi volesse scoprire le opportunità legate alla fruizione dell'aria aperta, la Fiera, in collaborazione con la sezione di Carrara del Club Alpino Italiano, ha programmato tante attività che si svolgeranno ogni giorno alla presenza di istruttori qualificati.

I ragazzi, infatti, oltre a visionare la

sezione didattica che accoglie immagini e documentari sulle Alpi Apuane, potranno cimentarsi nell'arrampicata su una parete artificiale allestita per l'occasione.

L'offerta di Tour.it si completa con la Rassegna del Turismo Enogastronomico, spazio riservato a sapori e produttori di nicchia con possibilità di degustare prodotti tipici provenienti da aziende distribuite su tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Calabria, passando attraverso Veneto, Emilia, Toscana, Abruzzo e Campania, aree e regioni che attraggono turismo alla ricerca di esperienze sempre nuove. Anche nel 2013 i visitatori potranno partecipare a raduni organizzati per l'occasione dai camper club che propongono un programma di escursioni e visite guidate sul territorio: dall'11 al 13 sarà protagonista per la prima volta a Carrara il Camper Club Italiano, mentre dal 18 al 20 il Toscana Camper Club festeggerà a Carrara il suo 25° raduno (programma e info su www.tourit.it sezione raduni).

Info: ingressi - numero 3 - Viale C. Colombo; n. 5 - Via Maestri del Marmo
Orari 12-13 e 19-20 Gennaio 2013 dalle 10 alle 18; da lunedì 14 a venerdì 18 dalle 15 alle 19.

Ticket: Ingresso libero da lunedì a venerdì; Sabato e Domenica euro 10,00 intero, euro 5,00 ridotto; Ingresso gratuito per ragazzi fino a 12 anni e disabili + accompagnatore.



Liberamente - 9ª edizione

Libertà, divertimento, fantasia, cibo e natura! Formula che, forte degli oltre 26.000 visitatori della scorsa edizione, è stata riconfermata per la 9ª edizione di Liberamente in programma a Ferrara Fiere Congressi il 23 e 24 febbraio 2013



Un'esposizione che rivolge la sua offerta dedicata al turismo, camper e campeggio, enogastronomia, artigianato e shopping, a tutti i cultori del tempo libero agli sportivi, alle famiglie, agli amanti della vita all'aria aperta.

Immane i saloni in contemporanea che aggiungono valore alla fiera:

Pollice Verde: salone del giardinaggio, dell'orticoltura e dell'arredo esterno (www.polliceverdefiera.it)

Sagre in Fiera: assaggi gratuiti, a tutti i visitatori, dei migliori piatti della tradizione popolare e del territorio. Un viaggio alla scoperta del cibo locale. Tra le degustazioni: salama da sugo, toro, piadina, patata, arrostitico, cappelletti (www.liberamentefiera.it/Sagre.aspx)

Fantasy & Hobby: fiera della Fantasia e della Creatività (www.fantasyehobby-ferrara.it)

Riconfermata anche per il 2013 la preziosa collaborazione con il Camper Club Italia, che la scorsa edizione ha radunato nel parcheggio della Fiera oltre 1.000 camper!

La novità di questa edizione: a tutti i camperisti in visita a Liberamente 2013 Camper Club Italia propone una iniziativa che assegnerà un tablet di ultima generazione a ciascuno dei seguenti visitatori:

il camperista più giovane
il camperista più anziano

il camperista che viene da più lontano
L'iniziativa avrà inizio con la registrazione dei camper venerdì 22 febbraio dalle 15.00 e proseguirà fino alle 11.00 di domenica 24 febbraio presso lo stand del Camper Club Italia.

La consegna dei tablet avverrà domenica alle 14.00 sempre presso lo stand del Camper Club Italia.

Anche quest'anno sempre il Camper Club Italia propone le bicicletate, anche in notturna, alla scoperta del Castello Estense e degli antichi monasteri di Ferrara (per info www.camperclubitalia.it)

Quest'edizione rinnova inoltre l'importante partnership con la Confederazione Italiana Campeggiatori, ulteriore e fondamentale modo per dialogare con i camperisti di tutta Italia.

Riconfermata anche per il 2013 la presenza prestigiosa del Camper Club La Granda.

Liberamente continua ad ottenere, con

orgoglio, il patrocinio dell'A.C.T. Italia (Associazione Campeggiatori Turistici d'Italia).

Da segnalare l'esposizione di camper storici a cura di R.I.V.A.R.S. (Registro Italiano Veicoli Abitativi Ricreazionali) che sarà presente in fiera con veicoli certificati.

Anche per quest'anno il padiglione 6 della fiera verrà in parte dedicato ai più piccoli con giochi gonfiabili e personale specializzato. Un servizio completamente gratuito che permette ai genitori di godersi la manifestazione e ai bimbi di divertirsi.

L'evento gode del patrocinio di Comune, Provincia e Camera di Commercio di Ferrara.

Il costo del biglietto intero è di 8 euro e di 6 euro per il ridotto, scaricabile anche dal sito www.liberamentefiera.it. Con lo stesso biglietto si potrà accedere a tutti i saloni.

Il parcheggio è gratuito.



Italia Vacanze scalda i motori

La 39esima edizione della mostra “Italia Vacanze”, la fiera dedicata ai camper, alle caravan, al campeggio e al turismo all'aria aperta, si svolgerà dall'1 al 3 marzo 2013 nei padiglioni del Parco Esposizioni Novegro (MI)

Fervono i preparativi per la 39esima edizione di Italia Vacanze, la mostra mercato dedicata ai veicoli e agli accessori per il campeggio e il turismo all'aria aperta. In programma dall'1 al 3 marzo 2013 nel quartiere fieristico del Parco Esposizioni Novegro, alle porte di Milano, Italia Vacanze va in scena dal lontano 1975 e occupa una posizione di assoluto rilievo tra gli oltre cinquanta appuntamenti fieristici proposti a Novegro. Tra i fattori che hanno determinato il suo successo rientra senza dubbio anche la sua collocazione strategica, nelle aree verdi di Novegro che rappresentano un vasto polmone verde in continuità con il Parco Forlanini e il Parco dell'Idroscalo, a due passi dall'aeroporto di Linate. Un'ambientazione che abbraccia i valori che appartengono al turismo all'aria aperta, una sorta di enorme villaggio vacanze che rappresenta lo scenario ideale per i veicoli e le attrezzature in mostra. Quest'anno si è provveduto ad aggiornare l'immagine grafica con l'utilizzo di un disegno fortemente rappresentativo del turismo ecosostenibile promosso dall'evento fieristico di Novegro e che si sposa alla perfezione con lo spirito di accoglienza rivolto ai visitatori che giungono in camper o

caravan. Nel Parco Esposizioni Novegro, infatti, un ampio parcheggio, con servizi igienici e possibilità di rifornimento idrico, consente di sostare con il proprio veicolo a ridosso dei padiglioni espositivi, circondati da prati e boschi, in tranquillità e sicurezza. La formula ormai ampiamente collaudata dei tre giorni di apertura, ha dimostrato di essere apprezzata da pubblico ed espositori e anche il periodo, che lascia intravedere l'imminente primavera, si rivela particolarmente felice: un invito alla programmazione delle prossime vacanze. I padiglioni espositivi saranno come di consueto quattro, per una superficie complessiva al coperto di 15.000 mq, e anche quest'anno è stata prevista un'apposita area dedicata a conferenze, seminari tecnici, incontri con il pubblico. Denominata Area Vivavoce, sarà collocata all'interno dei padiglioni e rappresenterà un palcoscenico per quelle aziende che intendono proporre al pubblico argomenti di discussione, ma sarà anche il luogo naturale per convegni e altre iniziative. Anche per questa edizione il pubblico potrà quindi contare su un vasto e variegato campionario di veicoli dei marchi più importanti e rappresentativi della produzione nazionale ed europea, ma anche sulle più recenti novità

nel settore degli accessori e delle attrezzature per il campeggio. Senza dimenticare inoltre le proposte di viaggi presentate da sodalizi e organizzazioni di utenti, l'abbigliamento tecnico/sportivo e le specialità enogastronomiche. Non mancherà il consueto raduno di camper, anche se rattristato dalla improvvisa scomparsa di Giovanni Ongaro, che negli ultimi anni ne aveva curato l'organizzazione e promosso l'immagine. Personaggio di spicco nell'organizzazione di viaggi, è stato per molti anni alla guida dell'AC Club ed era presidente del Camper Club Italiano. Forte di una profonda umanità, si è sempre messo in luce per le sue grandi capacità organizzative e lo spirito innovativo delle sue iniziative.

Informazioni utili

Italia Vacanze: Parco Esposizioni Novegro

Località Novegro – Segrate (MI), nelle vicinanze dell'aeroporto di Linate
Tel. 02 70200022

www.fieraitaliavacanze.it – E-mail: italiavacanze@parcoesposizioninovegro.it

La fiera si terrà dall'1 al 3 marzo 2013

Orari: dalle ore 10 alle 18

Prezzi: adulti euro 10, da 6 a 12 anni euro 5; ingresso gratuito fino a 6 anni



ASIA TOUR 2012: i primi 17.000 chilometri

Dario Brignole è tornato dalla sua spedizione in Asia portando a termine la prima parte del progetto denominato "Asia Tour 2012/2013". Il viaggio in solitaria del camperista genovese e di sua moglie è iniziato nell'agosto del 2012 ed è durato due mesi. Con un camper autocostruito su meccanica Iveco 4x4, Brignole ha attraversato l'Austria, la Repubblica Ceca, la Polonia, la Lituania, la Lettonia, la Russia, l'Uzbekistan, il Kazakistan ed è poi ritornato in Italia attraversando Russia, Ucraina, Polonia, Slovacchia, Austria. «Abbiamo percorso più di diciassettemila chilometri in questa prima fase del nostro progetto – racconta Brignole - Sotto il profilo prettamente turistico ci siamo concentrati soprattutto sull'Uzbekistan dove siamo andati alla scoperta di tutti i siti archeologici della "Via della seta" raccontata da Marco Polo. Abbiamo iniziato con la visita alla città morta di Mizdoakan, quindi ci siamo spostati a Nukus per arrivare a Chiva - la prima cittadella importante e storica della via della seta - quindi Bukara e Samarkanda, terminando con Taskent, la capitale dello stato. Abbiamo percorso tutta la parte desertica del Kazakistan, per poi raggiungere in rientro nuovamente la Russia, dove abbiamo voluto fermarci per visitare in particolare Sanpietroburgo, Mosca e Astrachan».

Per l'allestimento del suo camper, Dario Brignole, ha scelto dei fornitori d'eccellenza, che hanno partecipato volentieri a questa avventura, tra cui AL-KO che ha fornito un verricello Ramsey, Italcolven con il condizionatore evaporativo Viesla Holiday III, Tecnoled per l'illuminazione a led e Thetford con un frigorifero trivalente.



II VERRICELLO RAMSEY DISTRIBUITO DA AL-KO ITALIA

Dario Brignole ha percorso circa sei mila chilometri tra strade impervie ricoperte da asfalto crepato, pieno di buche e dossi, pista di sabbia, sterrati e tutto ciò che può affascinare gli appassionati del fuoristrada. Il suo camper era dotato di un verricello Ramsey Profile 9500 UT, con una capacità di traino fino a 4309 kg e una potenza di 5,5 cavalli, distribuito e importato in esclusiva da AL-KO. «Sono molto soddisfatto delle prestazioni e dell'affidabilità di questo prodotto» - racconta Brignole - In Kazakhstan e in Uzbekistan sono dovuto ricorrere due volte



all'utilizzo del verricello per aiutare altri veicoli incrociati lungo le piste, che si erano insabbiati ed erano in notevole difficoltà. Il traffico non è frequente in queste zone, per cui è

stato doveroso da parte mia fermarmi e prestare soccorso. Grazie al verricello, potente ed efficiente, sono riuscito a offrire il mio aiuto ai malcapitati guidatori».

FRESCO A BORDO CON VIESA HOLIDAY III

Per il benessere a bordo Dario Brignole si è affidato a un prodotto collaudato: il condizionatore evaporativo Viesia Holiday III. Raffrescatore ecologico con tecnologia evaporativa, Viesia Holiday è prodotto in Italia da Ital Colven, filiale del Gruppo argentino Colven, funziona a 12 Volt e si applica al posto di un oblò standard o midi al centro della cellula abitativa. Collegato direttamente all'impianto idrico del veicolo, agisce abbassando la temperatura dell'aria immessa nell'abitacolo e portandola ai valori di umidità ottimale e a bassa densità, così da favorire una veloce evaporazione sulla pelle grazie anche alla ventilazione forzata. «Avevo già sperimentato le qualità del Viesia Holiday, versione II, durante la mia spedizione nelle Americhe. Là avevo potuto apprezzare, soprattutto in Argentina e Cile con temperature esterne altissime, l'efficacia del condizionatore Viesia, in funzione ininterrottamente durante il viaggio e la notte. Ne avevo montato uno in cellula e uno in cabina (per contrastare il calore emanato dal motore del mio vecchio Renault Saviem TP3, posizionato sotto la cabina). Anche durante questo viaggio confermo il mio giudizio sul prodotto: eccellente. Ci ha aiutato molto in Kazakhstan, anche durante le ore notturne, quando il



caldo rischiava di compromettere il sonno. La nuova versione mi è parsa più silenziosa e mi sembra anche più

parsimoniosa nei consumi d'acqua. Molto utile il collegamento diretto con il serbatoio del camper».

CON THETFORD AUTONOMIA ED EFFICIENZA



Sul camper di Brignole è stato montato anche un frigorifero trivalente della Thetford: il modello

N80, il più compatto dell'offerta. Con una capacità di 81 litri e un vano freezer da 10 litri, questo frigorifero ad assorbimento, funziona in tre modalità: a gas, a 12 e a 220 Volts. «Una notevole sorpresa, sinceramente, l'ho avuta dal frigorifero trivalente della Thetford – dice Dario Brignole – non avrei mai pensato che fosse così efficiente. Abbiamo avuto il freezer a una temperatura costante di -25° C e il frigorifero a circa 5 gradi. Io ho sempre avuto sui miei camper frigoriferi a compressore, che ho sempre considerato il massimo in termini e la velocità di raggiungimento della temperatura di esercizio. Sinceramente non ho avuto alcun rimpianto. L'acqua nel freezer era sempre gelata e gli alimenti sempre freschi. Inoltre i frigo-

riferi a compressore hanno consumi elettrici proibitivi per chi, come me, deve fermarsi qualche giorno. Il frigorifero Thetford ha sempre funzionato perfettamente sia a gas sia con la batteria a 12 Volts».



IL MIO TERZO CAMPER CON TECNOLED

Tutta l'illuminazione a LED interna è stata fornita dalla Tecnoled di Firenze. Il marchio di Potassieve è leader nella produzione e fornitura di luci e lampade a led per il primo impianto e l'aftermarket. Il camper di Brignole è stato dotato di faretto e di eleganti plafoniere della serie Plexy, sia nella versione lineare sia nella versione rettangolare. Le Plexy sono plafoniere dedicate all'illuminazione primaria e secondaria e caratterizzate dal connubio led e plexiglass, materiale che ha doti di grande trasparenza. I vantaggi dell'illuminazione a LED sono ormai noti: il consumo elettrico rispetto all'illuminazione tradizionale arriva a essere fino a 10 volte inferiore e la vita media sale fino a circa 10 anni (tra le 30mila e le 50mila ore di funzionamento). «Le luci a led della Tecnoled sono sempre efficientissime – dice Dario Brignole – È già il terzo camper sul quale monto illuminazione Tecnoled e mi



sono sempre trovato molto bene. In passato è capitato che qualche LED si spegnesse. Difetti sicuramente dovuti a una tecnologia ancora giovane e da perfezionare. Con i LED di

nuova generazione, più evoluti, non ho riscontrato alcun problema. Anzi, ho apprezzato la grande potenza luminosa e la performance, sempre straordinarie, di bassi consumi».

La seconda parte della spedizione ASIA TOUR 2012/13 prenderà il via nel mese di giugno 2013 con partenza da Genova in direzione di Mosca. Quindi Brignole e consorte proseguiranno per la Transiberiana fino al Lago Bajkal e attraverseranno, infine, tutta la Mongolia.

La Befana emiliano-romagnola porta la nuova stagione sciistica

Nella gerla della Befana emiliano-romagnola c'è la nuova stagione sciistica al Corno alle Scale (BO), Cimone (MO) e Cerreto (RE), per oltre 100 km complessivi di piste. Per la gioia di appassionati e sciatori, prezzi imbattibili, pacchetti per tutti i gusti e per tutte le tasche, tanti eventi, appuntamenti e attrazioni. Nell'inverno in Appennino le parole d'ordine saranno: scegliere, provare e divertirsi. Lo slogan è "White is funny".

Ecco tutte le novità che gli amanti della neve troveranno nelle tre località regine. Proposte e offerte su www.appenninoeverde.it

A Corno alle Scale è stato rinnovato il servizio Gatto Bus: una soluzione per chi desidera bere un aperitivo o cenare in quota, sul crinale e nei rifugi, facilmente raggiungibili con un gatto delle nevi disponibile per tutto il giorno e la sera.

La stazione bolognese offre 40 km di piste, due anelli di 3 e 5 km per lo sci di fondo, snow park e baby park. Per i tantissimi appassionati della tavola da neve, in località Le Malghe, si trova un bellissimo snow park rinnovato e attrezzato con salti, spine, gobbe e curve paraboliche. La stazione è dotata di una modernissima seggiovia (capienza: 2.400 persone all'ora) che conduce in vetta fino alla pista delle Rocce. Lo skipass giornaliero feriale costerà 23 euro, 30 euro quello festivo. L'apertura degli impianti sarà anche l'occasione per presentare un'importante iniziativa di solidarietà: si tratta di "Corno alle Scale per l'Emilia", un gesto di vicinanza verso i residenti dei comuni terremotati che per l'intera stagione "bianca" potranno sciare al Corno a metà prezzo. Una buona notizia per il pubblico è che i parcheggi alla partenza degli impianti saranno gratuiti. Fino al termine della stagione invernale, tutte le domeniche sarà possibile partecipare a "Ciaspolando", passeggiata guidata con racchette da neve, alla scoperta delle tracce animali e dei panorami appenninici, con partenza alle 9.30 e rientro alle 13.30 (costo euro 10, info tel. 0534-51761). Pacchetto weekend da 90 euro per 2 notti e 2 giorni in camera doppia skipass compreso (sabato-domenica), settimana bianca "Free Ski" a partire da



euro 175 per persona, 5 notti in hotel 3 stelle o residence più 6 giorni di skipass (cinque feriali più un festivo, escluse festività).

Nel Modenese, al Cimone sono stati potenziati gli snowpark in località Lago della Ninfa (Ninpha4All Snowpark) e Le Polle (Ossarotte Snowpark). In località Cimoncino sarà disponibile da quest'anno il Big Air Bag, materassone gonfiabile per sperimentare nuove evoluzioni aeree senza pericoli, gestito dai maestri di sci locali.

Lo skipass giornaliero costerà 33 euro nei giorni festivi e 26 euro nei feriali, prezzo rimasto immutato dallo scorso anno. Il Cimone, 2165 mt., è un vero paradiso per lo sci: sui 50 km di piste, servite da 23 impianti modernissimi, si scia con un unico skipass. Per i bambini sono disponibili quattro babypark super attrezzati. A due passi scorrono gli anelli del fondo in uno scenario naturale al Lago della Ninfa (5 km), Cimoncino (5 km) e Polle (2 km). Si può sciare a partire da 72 euro con il ricco weekend "Acchiappa la neve" (15/16 dicembre 2012, 12/13 gennaio e 6/7 aprile 2013). Per chi vuole, invece, organizzare liberamente la propria vacanza, sono tante le offerte "Neve fai da te", con possibilità di skipass feriale 2 notti più 2 giorni a partire da 106 euro per persona.

A Cerreto Laghi, sull'Appennino

Reggiano, è stato allestito un nuovo impianto di neve artificiale su tutto il comprensorio, con snowpark attrezzato e ampliato all'arrivo. Dopo lo sci ci si può organizzare nel Palaghiaccio con un "personal skater", disponibile per lezioni personalizzate di pattinaggio.

Lo skipass giornaliero adulti costerà 29 euro, 21 euro quello degli under 14, senior 23 euro. Novità è la promozione 12 euro al lunedì e per i gruppi, dal lunedì al venerdì, giornata bianca a 20 euro (impianti di risalita, pranzo sulle piste, prima ora accompagnati dal maestro compresi).

Cerreto è la stazione di punta del territorio di Reggio Emilia: 28 km di piste, 5 impianti (compresa la seggiovia triposto che sale velocemente a 1980 metri sul Monte La Nuda), 13 km dedicati al fondo, pista omologata per gare internazionali, snow park e baby park. Al Cerreto è aperto il Palaghiaccio, principale punto di ritrovo per tutte le età.

Le offerte vanno dallo "Speciale weekend" di 2 giorni comprensivi di skipass e alloggio in albergo 3 stelle in pensione completa da 95 euro a persona alla settimana bianca a partire da 250 euro a persona (pensione completa, pranzo sulle piste, maestro di sci per 10 ore, impianto di risalita settimanale, animazione serale).

Milano: il Comune-Capoluogo turisticamente più sostenibile per il 2012



E stata presentata il 6 dicembre, a Roma, nel corso del Convegno "La graduatoria dei Comuni Italiani turisticamente sostenibili in relazione alla spesa pubblica locale", la classifica dei comuni più turisticamente sostenibili anche in relazione alla spesa pubblica locale. Lo studio è stato condotto dall'Osservatorio Nazionale Spesa Pubblica e Turismo sostenibile, promosso dall'EBNT con la partecipazione dell'UPI, della Provincia di Rimini e dell'IRES Nazionale e che si avvale della collaborazione con il Network degli Osservatori sui Bilanci degli Enti Locali

La graduatoria dei Comuni restituisce la fotografia di quella che i promotori della ricerca considerano i comuni più virtuosi nello sviluppo sostenibile del turismo in relazione con la spesa locale.

Tra le prime dieci classificate spiccano alcune grandi metropoli italiane. Oltre a Milano, che ottiene il primo posto, troviamo Firenze (2[^]), Torino (3[^]) e Napoli (4[^]), prima delle città del Sud. A seguire, troviamo Rimini (5[^]), Avellino (6[^]), Bergamo (7[^]), Pescara (8[^]), Verbania (9[^]) e Como (10[^]). Inoltre: Bologna al quattordicesimo posto, Palermo al sedicesimo posto e Roma al ventisettesimo posto.

A questo risultato si è giunti basandosi

sull'Indice di Turismo Sostenibile, calcolato prendendo in esame diversi parametri. Tra questi particolare rilevanza hanno assunto:

1) gli Indicatori di contesto che tematizzano la caratterizzazione occupazionale e demografica locale, la ricettività turistica, l'accessibilità in termini di infrastrutture, il rischio e la qualità ambientale; 2) l'attrattività naturalistica e storico-paesistica; e 3), infine, l'aspetto economico con la caratterizzazione delle imprese turistiche locali.

Tali indicatori hanno costituito la base per un'analisi multivariata che ha permesso la seguente tipizzazione delle "5 Italie del Turismo":

- I Poli della Competitività Turistica tra cui rientrano le prime quattro città classificate, la cui posizione in graduatoria è spiegata da un'alta domanda turistica e da una significativa vitalità socio-demografica a fronte di un'economia turistica ad alta intensità territoriale. Tale caratterizzazione va sostenuta però con politiche a sostegno della dimensione ambientale del loro sviluppo che presenta valori mediamente più bassi degli altri gruppi.

- Le Città Verdi, presentano una densità abitativa a basso rischio industriale e sismico, un'alta offerta ambientale (presenza di Agenda 21, imprese certificate EMAS, alta qualità paesistica) e

una spiccata attrattività naturalistica. Politiche adeguate potrebbero far leva su questi aspetti qualitativi per lo sviluppo sostenibile e la competitività dell'economia locale.

- Le Città con Offerta Turistica non Corrisposta, che presentano alte potenzialità nella infrastrutturazione ricettiva e nell'offerta ambientale ma che non hanno sviluppato politiche adeguate per la competitività turistica.

- I Poli dell'Economia Turistica, tra cui troviamo città come Roma, Cagliari, Genova, Verona, Trieste, città d'arte che, pur mostrando caratteristiche socio-economiche e ambientali positive significative, stentano a sviluppare dinamiche di un'economia turistica competitiva a livello territoriale.

- Le Città ad Alta Domanda Turistica tra cui troviamo capoluoghi come Venezia, Mantova, Siena, Rimini la cui significativa competitività turistica va sostenuta con politiche mirate ad attenuare gli impatti del turismo sulle comunità stanziali.

Il progetto è stato realizzato dall'EBNT in collaborazione con il Gruppo di Ricerca diretto da Elena Battaglini, Responsabile IRES dell'Area Ambiente e Sviluppo Sostenibile, Laura Serpolli, IRES e da Francesco Truglia, ISTAT.

Lazio Benessere: ipotesi per un Club di prodotto

“**T**rasformare il termalismo in Club di Prodotto o in Rete d'impresa (secondo una dizione più attuale)? I presupposti ci sono tutti, ma occorre organizzarsi e, soprattutto, che la richiesta venga dagli imprenditori. Non può essere la Regione a decidere se non ci sono gli interlocutori giusti e interessati”. E' quanto ha dichiarato Marco Noccioli, Direttore Generale del Settore Turismo della Regione Lazio, intervenendo ieri a Viterbo alla presentazione dello Studio-test finalizzato all'individuazione di itinerari tematici riferiti al patrimonio termale del Lazio. Uno studio che arriva a conclusione di un percorso intrapreso nel 2009 dalla Regione e realizzato nell'ambito del Progetto Interregionale “Itinerari delle Terme d'Italia tra salute e benessere”, a cui prendono parte, insieme alla Regione Lazio, anche la Toscana, l'Emilia Romagna e il Veneto. Le attività di studio e di ricerca sono state effettuate da SL&A Turismo e Territorio cui erano state affidate secondo le procedure dall'art. 125 del D.Lgs 163/2006 e dalle linee guida approvate con DGR n.202/2009.

Non poche le curiosità emerse dalla ricerca come quella che vuole, nel 2011, le presenze negli esercizi ricettivi aumentare del 10% e diminuire del 14,1% in quelli termali, segno che gli stabilimenti congegnati secondo le antiche regole della cura non hanno più senso, mentre è in forte aumento il segmento “benessere”. A dimostrazione che gli storici centri termali debbano rinnovarsi per continuare ad essere competitivi sul mercato, è stata evidenziata anche la presenza delle Regioni, cosiddette “termali”, sui portali e nei cataloghi del benessere: in entrambe le classifiche il Lazio non si trova assolutamente male, posizionandosi in una graduatoria medio-alta, ma pur sempre dietro Regioni ad altra tradizione termale (Alto Adige, Campania, Veneto, Toscana, Trentino, Emilia Romagna e Lombardia). La ricerca ha evidenziato anche che al di fuori della rete, notizie sui luoghi termali non se ne trovano più. Come dire, se una volta nelle agenzie di viaggio si poteva accedere ad un catalogo “terme”, oggi questo è praticamente scomparso segno di un prodotto non più appetibi-

le, per lo meno a livello di intermediazione. Pur senza eccellere, nel complesso, alla luce delle diverse indagini, la posizione della Regione Lazio deve essere considerata positivamente e, soprattutto, deve rappresentare, come ha sottolineato Ersilia Maffeo, Direttore dell'Agenzia di Promozione Turistica del Lazio, l'incentivo per iniziare un recupero che tutti si attendono visto anche le forti potenzialità della Regione. Non per nulla, nel corso della presentazione dello studio, è stata presentata anche un'accurata “mappatura” della Regione Lazio in cui sono state evidenziate, oltre che le località termali, anche i nuovi “comuni del benessere” i quali, oltre a disporre di strutture ricettive dedicate, vantano la presenza di altre risorse che li rendono particolarmente interessanti dal punto di vista turistico. Di ciascun comune, infatti, sono stati individuati i pull factors che possono completare e rendere maggiormente competitivo il prodotto benessere: attrazioni naturalistiche, percorsi trekking, itinerari ciclabili, golf club, aziende agricole, cantine, ristoranti e prodotti enogastronomici.

E' stato lo stesso studio a lanciare l'idea di un “Lazio Benessere” come ipotesi per un Club di Prodotto con grandi vantaggi e potenzialità e qualche problema. Tra i fattori positivi lo studio evidenzia un grande mercato di prossimità, un grandissimo attrattore globale al

centro della

Regione, almeno due “corolle” già disegnate, rappresentate dalla Tuscia e dalla Ciociaria- Pontino, numerose imprese già attive sul tema e un evidente superamento della crisi del termale solo terapeutico. Tra le problematiche vengono in evidenza, invece, una marca regionale debole, una azione pubblica ritenuta poco autorevole da parte delle imprese e, infine una promozione in cerca di efficacia ma che, anche per il futuro, almeno immediato, non potrà disporre di grandi risorse e si dovrà concentrare soprattutto sul web e sugli educational tour come quello svoltosi lo scorso ottobre e che ha riscosso un grande successo sulla stampa di settore e generalista. Ma c'è un'altra importante buona notizia: la Regione ha riaperto i termini per la presentazione delle domande da parte delle strutture ricettive dei comuni termali (Viterbo, Fiumicino, Tivoli, Canale Monterano, Orte, Rieti, Castel Sant'Angelo, Ferentino, Castelforte, ecc.) che vogliono investire sul benessere. La scadenza per presentare le domande è il 7 gennaio. Ci sono a disposizione un milione e mezzo di Euro per gli hotel 3/4 stelle e il contributo a fondo perduto è del 50% della spesa massima ammissibile pari a 100.000 euro. In pratica ogni albergo può ricevere fino a 50.000 euro.



Rubrica a cura di Domenico Carola, Docente di Diritto sulla Circolazione

Seggiolini auto: ecco una breve guida al giusto utilizzo

Il tasso d'uso dei seggiolini per bambini nelle automobili (93%) è rimasto quasi invariato rispetto all'ultimo censimento dell'Upi, Ufficio prevenzione infortuni, (2007: 94%). È invece una novità che per i bambini tra 7 e 12 anni si usa più spesso un sistema di ritenuta che per quelli sotto i 7 anni. Questo dato è riconducibile a una modifica apportata in aprile del 2010 nelle norme sulla circolazione stradale. Rimane invece preoccupante che la metà di tutti i bambini non è allacciata correttamente o trasportata col sistema di ritenuta sbagliato.

Da due anni e mezzo, in auto i bambini fino a 12 anni o alti 150 cm devono essere trasportati con un sistema di ritenuta omologato e recante il marchio CE (prima il limite d'età era fissato a 7 anni). A seconda di altezza e peso del bambino, bisogna usare un rialzo, un seggiolino o un ovetto. La modifica della norma ha comportato due effetti: 1) è salito il tasso d'uso dei sistemi di ritenuta per i bambini

tra 7 e 12 anni (98% / 2007: 94%) rispetto a quelli sotto i 7 anni (91% / 2007: 94%) e 2) l'uso di sistemi di ritenuta speciali è aumentato notevolmente. Mentre nel 2007 solo il 34% dei bambini più grandi ha usufruito di una protezione migliore, quest'anno lo era già l'81%. Conformemente a tale percentuale è diminuito l'uso delle cinture dell'auto: soltanto ancora il 17% le usa rispetto al 60% rilevato cinque anni fa.

Il maggior tasso di bambini trasportati con un sistema di ritenuta è stato rilevato sulle autostrade (96%), seguite dalle strade urbane (93%) ed extraurbane (91%). In uno studio pilota di UPI e TCS del 2004 il motivo più indicato dai genitori per l'inosservanza della norma era: «il bambino non voleva», «il tratto era troppo breve» oppure «l'ho dimenticato»...

Nella rilevazione di quest'anno è stato tenuto conto anche dell'uso improprio dei sistemi di ritenuta (cosiddetto «misuse»): il 43% dei bambini era trasportato

correttamente, il 7% non era trasportato con sistema di ritenuta e nel 50% dei casi i sistemi sono stati usati in modo improprio. Per quasi 1 bambino su 5 è persino stato osservato un uso improprio grave. Concretamente in tali casi spesso non è stato usato un seggiolino adatto all'età oppure il bambino è stato allacciato con le cinture dell'auto. Si tratta ovviamente di un numero troppo elevato che deve essere ridotto nei prossimi anni.

Per ottenere un ulteriore miglioramento, bisogna informare meglio i genitori, fare prevenzione ed effettuare dei controlli della polizia. A prescindere si raccomanda:

- sistemare sempre i bambini sui sistemi di ritenuta prima di mettere in moto la macchina. Gli adulti sono responsabili dei passeggeri giovani!

- usare un sistema di ritenuta adeguato all'età e all'altezza del bambino;

- migliorare la compatibilità tra veicolo e seggiolino.

Auto con targa straniera

La Catalogna studia come incassare le multe

Ne abbiamo parlato diffusamente su precedenti news. E adesso il problema degli automobilisti immuni dalle multe perché alla guida di auto con targa straniera torna d'attualità: per ora la guerra l'ha dichiarata per primo il Governo della Catalogna che ha deciso di porre un freno a quanti ogni anno sottraggono alle disastrose casse locali importi che variano dai 13 a 72 milioni di euro a causa della loro intracciabilità. Seguiranno anche altri Paesi. Diciamo subito che il provvedimento che sta per mettere in campo la regione spagnola sarà attuato anche in altri Paesi per punire una volta per tutte i furbetti del volante. Vediamo, dunque, di che cosa si tratta: la trovata consiste in un doppio sistema formato da una serie di radar collegati a una centrale operativa alla quale, in tempo reale, gli autovelox trasmettono l'infrazione. Una volta ricevuta l'informazione, la centrale seleziona le auto, scarta quelle dello stesso Paese - dove la sanzione verrà in ogni caso pagata - e trasmette i dati alle pattuglie di

polizia dislocate nell'area, e in particolare al confine, affinché blocchino l'automobilista indisciplinato al quale saranno mostrate le immagini dell'infrazione commessa. A quel punto sottrarsi sarà impossibile. I primi test cominceranno nelle prossime settimane quando saranno collegati i 216 autovelox già posizionati lungo le arterie regionali al nuovo sistema di trasmissione dati con un investimento di 50 mila euro ad apparecchio: la prima strada sarà l'A7 nella provincia di Girona, ritenuta tra le più trafficate e pericolose della regione.

Problema comune. Come dicevamo, il problema della Catalogna riguarda diverse nazioni con in prima fila l'Italia dove molti registrano le automobili presso le motorizzazioni di San Marino, Svizzera o altri Paesi; un modo - come ha constatato anche l'Agenzia delle Entrate - per sfuggire ai redditi e per non pagare le multe. E così aumentano in maniera esponenziale le Bentley, Ferrari e Lamborghini con targa rumena o bulgara che di vedono in numerose nelle città,

come Milano, Vicenza, Roma e Napoli. La normativa italiana. Il Codice della strada italiano concede moltissimo tempo per notificare i verbali all'estero: 360 giorni. Di fatto, però, siccome non è semplice accedere agli archivi degli autoveicoli dei Paesi stranieri, il più delle volte non si avvia neppure il procedimento. E, infatti, da qualche anno sono nate società specializzate che, su appalto delle amministrazioni comunali, svolgono il servizio di notifica all'estero. Ma le armi rimangono comunque spuntate. Anche nell'ipotesi di rintracciare il trasgressore e di notificargli la contravvenzione, di fatto se poi quest'ultimo non paga non succede nulla. Anche per questo motivo è stata introdotta la multa europea, una normativa che per le infrazioni più gravi e comuni semplifica l'accertamento. In ogni caso, la sperimentazione catalana potrebbe rappresentare anche per l'Italia una via più semplice e diretta per incassare le multe delle auto straniere.

Un'App per evitare gli incidenti

Ricercatori italiani e americani hanno messo a punto "Anti-Incidente", l'applicazione che avvisa automaticamente le auto in coda se là davanti è successo qualcosa

Da oggi i tamponamenti sulle autostrade sono solo un ricordo. Quattro ricercatori dell'università di Bologna, in collaborazione con la UCLA University di Los Angeles, hanno messo a punto l'App anti-incidente, il primo software che avvisa gli automobilisti di ogni pericolo sul loro percorso. A differenza dei sistemi già in commercio, questo prototipo si accorge non solo di quello che si può vedere dalla propria auto, ma anche di quello che succede a chilometri di distanza.

"L'applicazione è grado di mettere in comunicazione peer to peer le vetture", spiega Marco Rocchetti, docente di architettura di Internet all'università Alma Mater Studiorum e responsabile del progetto. "Se capita un incidente sulla strada, l'auto viene avvisata da uno dei veicoli che la precedono e lo segnala al conducente". È proprio la prima auto, quella coinvolta nel sinistro, a lanciare l'allarme. Tutte le altre in coda si passano il messaggio. "Basta un semplice sensore di accelerazione che comunichi al software un movimento anomalo della vettura e il segnale scatta immediatamente".

Il team di ricercatori ha sperimentato il prototipo sulle highway a sei corsie di Los Angeles. "I risultati dei test sono stati strepitosi", racconta Gustavo Marfia. "Grazie alle reti veicolari, ossia a sistemi che non hanno bisogno di alcuna infrastruttura di comunicazione, il messaggio viene passato da un'auto all'altra in una frazione di secondo dando il tempo a chi sta al volante di regolarsi di conseguenza". È proprio questo l'elemento vincente dell'invenzione: l'app anti-incidente riesce a mandare il segnale molto lontano con il minimo utilizzo delle bande di comunicazione. Senza reti telefoniche o Wifi, il sistema è in grado di annunciare un incidente fino a 20 chilometri di distanza in poco meno di mezzo secondo.

L'applicazione è pensata per gli smartphone, anche se nemmeno gli stessi ricercatori riescono ad immaginare gli sviluppi che l'invenzione potrebbe avere. "Le tecnologie che usiamo sono compatibili con qualsiasi hardware già in commercio", spiega Alessandro Amoroso, altro autore della ricerca. "Per questo l'app anti-incidente potrebbe essere scaricata direttamente su un navigatore satellitare, oppure alcune case automobilistiche potrebbero scegliere di integrarlo nel cruscotto delle autovetture".

In questo senso, l'invenzione dei ricercatori italiani non ha limiti. "Quello che abbiamo sempre avuto in testa, d'accordo con i colleghi americani, è una prospettiva nella quale si possa avere una connessione web nella propria auto a costi ridotti, questo permetterebbe uno sviluppo infinito del progetto", dice Rocchetti. Mentre il sistema tiene d'occhio la sicurezza della strada, gli automobilisti, grazie al peer to peer, sarebbero in grado di scambiarsi qualsiasi tipo di informazione: dalle indicazioni meteo a quale è il migliore Autogrill in cui fermarsi.

LA MIA ENERGIA

Vinci Dometic FreshJet!

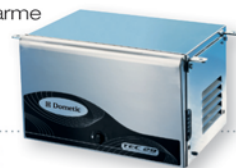
Iscriviti alla nostra newsletter entro il 30.06.2013, potresti vincere il nuovo condizionatore a tetto Dometic FreshJet. Clicca www.dometic.com/rvit



Dometic TEC 29 Affidabile fonte di energia

Alte prestazioni, modesto consumo di carburante e solo 44 kg di peso! Il numero di giri motore si regola automaticamente sul carico applicato, tensione a 12 V per caricabatterie con regolatore di carica integrato (10 amp max), robusto vano in acciaio inox.

- Fonte di alimentazione per tutti i condizionatori Dometic
- Alta sicurezza operativa con varie funzioni di allarme
- Display luminoso multi-informazione
- Disponibile anche in versione GPL



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

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

INSPIRED BY COMFORT

 Dometic

Novità in arrivo per le assicurazioni auto



Importanti novità in materia di controllo della copertura assicurativa di cui all'articolo 193, codice della strada con l'introduzione dell'art. 170-bis al codice delle assicurazioni. Proviamo a sintetizzare la portata di questa norma. Al fine di escludere il rinnovo tacito delle polizze assicurative, il nuovo articolo 170-bis prescrive che "Il contratto di assicurazione obbligatoria della responsabilità civile derivante dalla circolazione dei veicoli a motore e dei natanti

non può essere stipulato per una durata superiore all'anno e

non può essere tacitamente rinnovato, in deroga all'articolo 1899, primo e secondo comma, del codice civile".

Innanzitutto, cosa prevede l'articolo 1899, codice civile? L'assicurazione ha effetto dalle ore ventiquattro del giorno della conclusione del contratto alle ore ventiquattro dell'ultimo giorno della durata stabilita nel contratto stesso. L'articolo 1901, comma secondo, codice civile, precisa che "se alle scadenze convenute il contraente non paga i premi successivi, l'assicurazione resta sospesa dalle ore ventiquattro del quindicesimo giorno dopo quello della scadenza". Quindi, come ben sanno gli intestatari dei veicoli, l'assicurazione RC auto ha (aveva) una validità, ai fini di copertura assicurativa e non di documento valido per la circolazione stradale, che si protrae tacitamente per i quindici giorni successivi alla scadenza, tranne casi particolari, al fine di consentire il regolare pagamento del premio. Nel

caso in cui, fermati da un organo di polizia stradale, venisse accertato che la copertura assicurativa del veicolo fosse scaduta di validità da meno di quindici giorni, e il premio non fosse ancora stato pagato, non potrà essere applicata la più grave sanzione prevista dall'articolo 193, mancata copertura assicurativa, bensì la sanzione più lieve per aver circolato con un documento non valido per la circolazione, ai fini della disciplina del codice stradale. L'eventuale trasgressore verrà invitato ad esibire, entro un termine indicato sul verbale di accertamento della violazione, i documenti assicurativi validi, pena l'applicazione di una salata sanzione amministrativa pecuniaria.

Con la nuova norma le modalità sono modificate.

Nelle ipotesi di contratti in corso di validità alla data di entrata in vigore del decreto (20 ottobre u.s.) o con clausola di tacito rinnovo (quella cioè che consente di versare il premio entro i quindici giorni successivi alla scadenza e quindi protrae la validità della copertura assicurativa per i quindici giorni successivi alla scadenza), è fatto obbligo alle imprese di assicurazione di comunicare per iscritto ai contraenti la perdita di efficacia delle clausole di tacito rinnovo con congruo anticipo rispetto alla scadenza del termine originariamente pattuito nelle medesime clausole per l'esercizio della facoltà di disdetta del contratto. Questo significa anche che il contratto di assicurazione non si rinnova più tacitamente ma necessita di un

rinnovo espresso dalle parti contraenti: prima della novella in commento, infatti il contratto si intendeva prorogato alla scadenza, con la tolleranza di quindici giorni, per il pagamento del premio, durante i quali la copertura assicurativa veniva garantita, a meno che l'assicurato non avesse disdetta il contratto. Per le clausole di tacito rinnovo eventualmente previste nei contratti stipulati precedentemente alla data di entrata in vigore del presente decreto (20 ottobre u.s.), le previsioni appena citate si applicano a far data dal 1° gennaio 2013, mentre per i contratti stipulati successivamente a tale data, la previsione di cui sopra è immediatamente applicabile. Per cui, considerato che la norma, di fatto, esclude la possibilità di prosecuzione della validità della copertura assicurativa per i quindici giorni successivi alla scadenza dell'assicurazione, per i casi in cui tale clausola era applicabile, operativamente, dal punto di vista del controllo di polizia stradale, avremo le seguenti conseguenze, a decorrere dal 1° gennaio 2013:

veicolo avente copertura scaduta da meno di quindici giorni: non è più possibile applicare la sanzione prevista per la mancata esposizione del tagliando. Dovrà applicarsi immediatamente la sanzione prevista dall'articolo 193, codice della strada, con conseguente sequestro amministrativo del veicolo.

Si rammenta, infine, che il contratto di assicurazione non potrà avere validità superiore ad un anno.

CAMPER

MAGAZINE



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

Camper Magazine va in onda



SKY

• DIFFUSIONE SATELLITARE IN CHIARO

SAT 8
can. 859

MEDITERRANEO SAT
can. 842

MOTORI TV
can. 884

TELECOLORE
can. 849

STUDIO 100 SAT
can. 925

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

• DIFFUSIONE DIGITALE TERRESTRE

• CAMPANIA
TELEVOMERO
MERCOLEDÌ ORE 23.30
REPLICA SABATO ORE 7.00

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

TELECOLORE SALERNO

TELE PRIMA CASERTA
MARTEDÌ ORE 22.30
REPLICA SABATO ORE 13.30

CDS BENEVENTO
LUNEDÌ ORE 18.30; REPLICA
DOMENICA ORE 00.07

PRIMATIVU AVELLINO
SABATO 22.30
DOMENICA 19.00

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

MOLISE
TELEMOLISE
LUNEDÌ ORE 22.30 MERCOLEDÌ
ORE 11.30 VENERDÌ ORE 12.00

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

LAZIO
RETE ORO
MERCOLEDÌ ORE 23.30

TOSCANA
8 TOSCANA
* (ITALIA 7)

VENERDÌ ORE 01.00 REPLICHE:
SABATO ORE 06.30 DOMENICA
ORE 08.30 - 13.30

* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

RETE 37* (ITALIA 7)
MARTEDÌ ORE 06.00 E MERCOLEDÌ
ORE 03.00

* (FA PARTE DEL CIRCUITO ITALIA 7)

TOSCANA-LIGURIA
TELERIVIERA
GIOVEDÌ ORE 17.45
REPLICA SABATO ALLE ORE 20:00

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

EMILIA ROMAGNA
TRC - TELERADICITTA'
MERCOLEDÌ ORE 13.30

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

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

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

PIEMONTE
TELECUPOLE
SABATO ORE 11.00; REPLICA
LUNEDÌ ORE 18.00

FRIULI E TRENINO
TELEQUATTRO
DOMENICA ORE 14.00
LUNEDÌ ORE 11.30

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

PUGLIA
STUDIO 100
LUNEDÌ ORE 18.35

ANTENNA SUD
SABATO ORE 13.30 REPLICA
DOMENICA ORE 13.30

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

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

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



Alcol alla guida: si pensa a prolungare il ritiro della patente

Negli ultimi tempi, i gravissimi incidenti stradali dovuti ad alcol e droga hanno fatto balzare in primo piano il problema della guida in stato alterato, e il modo per prevenire questi sinistri con lesioni o morti

di Domenico Carola, Docente di Diritto sulla Circolazione

EPISODI RECENTI - Solo per citare due incidenti, è risultato positivo all'alcoltest il conducente che a novembre ha ucciso una 17enne scout in bicicletta. Secondo alcune indiscrezioni, il livello di alcol nel sangue del conducente sarebbe risultato tre volte oltre il limite consentito: 1,5 grammi di alcol, contro il mezzo grammo di legge. Il guidatore 54enne, incensurato, è tornato a casa dopo essere stato sentito dalle forze dell'ordine su disposizione dell'autorità giudiziaria. È stato denunciato in stato di libertà per guida in stato d'ebbrezza e per omicidio colposo. Gravissimo anche l'episodio nella notte tra giovedì 8 e venerdì 9 novembre a San Basilio, un quartiere di Roma: poco dopo la mezzanotte, una coppia di giovani è rimasta vittima di un incidente causato da una persona che guidava in stato di ebbrezza

e sotto effetto di stupefacenti.

Le pene oggi - Ricordiamo che, posto che il limite è di mezzo grammo di alcol per litro di sangue, l'articolo 186 del codice della strada prevede tre fasce, con diverse sanzioni (qui indichiamo le principali).

Prima fascia:

multa di 500 euro qualora sia stato accertato un valore corrispondente a un tasso alcolemico superiore a 0,5 e non superiore a 0,8 grammi per litro. Scatta anche la sospensione della patente di guida da tre a sei mesi.

Seconda fascia:

l'ammenda sale a 800 euro e l'arresto fino a sei mesi, se viene individuato un valore superiore a 0,8 e non superiore a 1,5 grammi (più la sospensione della patente da sei mesi a un anno).

Terza fascia:

sanzione massima di 1.500 euro, arresto da sei mesi a un anno, per un valore superiore a 1,5 grammi per litro (più la sospensione della patente da uno a due anni). Con la sentenza di condanna ovvero di applicazione della pena a richiesta delle parti, anche se è stata applicata la sospensione condizionale della pena, è sempre disposta la confisca del veicolo con il quale è stato commesso il reato, salvo che il veicolo stesso appartenga a persona estranea. Ma se il veicolo non è del trasgressore, la durata della sospensione della patente è raddoppiata. E qualora per il guidatore che provochi un incidente sia stato accertato un valore corrispondente a un tasso alcolemico superiore a 1,5 grammi per litro, la patente è revocata.

Neopatentati - Però, per chi ha la patente da meno di tre anni (neopatentato),

c'è la tolleranza zero: non può mai bere neppure un goccio d'alcol prima di guidare. Lo prevede l'articolo 186-bis del Codice della strada. I conducenti che guidino dopo aver assunto bevande alcoliche sono puniti con la sanzione di 155 euro qualora sia stato accertato un valore corrispondente a un tasso alcolemico superiore a zero e non superiore a 0,5 grammi per litro. Nel caso in cui il conducente provochi un incidente, le sanzioni sono raddoppiate.

L'idea del Governo - Ma l'Esecutivo come intende combattere il fenomeno degli incidenti per guida in stato d'ebbrezza? Il legislatore ha pensato anche a provvedimenti che riguardano la patente, come il ritiro della stessa per un certo periodo, a seconda della gravità del fatto. Accantonato il progetto di Omicidio stradale (che prevedeva una lunga detenzione per chi causa incidenti ubriaco), per chi provoca gravi sinistri in stato alterato da alcol o droghe il Parlamento punta a misure drastiche che riguardano la patente, con un disegno di legge. Nei casi di omicidio colposo in un incidente stradale, oggi è prevista la sospensione per quattro anni e la revoca nel solo caso di presenza di un tasso alcolemico superiore a 1,5 g/l o di assunzione di sostanze stupefacenti o psicotrope. Col nuovo codice della strada, la patente verrebbe sempre revocata (temporaneamente). "Stiamo procedendo su un provvedimento che prevede la revoca della patente fino a 15 anni per chi si macchia di omicidio stradale attraverso una guida sotto lo stato di ebbrezza e dall'uso di stupefacenti, o per i pirati della strada", ha detto il presidente della commissione Trasporti della Camera dei deputati, Mario Valducci. Insomma, un ritiro prolungato della patente. "Per quanto riguarda altri casi di omicidio stradale per una guida non attenta - ha spiegato Valducci -, la revoca sarà di cinque anni. Fino alla sentenza c'è la sospensione della patente, poi la revoca fino a 15 anni nei casi più gravi. Pensiamo che questo possa essere un ottimo deterrente". Il dubbio è se realmente il ritiro lungo della patente possa essere una misura deterrente verso chi guida ubriaco o drogato: I provvedimento non pare così "minaccioso" nei confronti dei pirati della strada.

Da tenere presente - È una questione delicata e complessa: vanno anche ricordati i numerosissimi fatti di cronaca che raccontano di conducenti che guidano lo stesso, nonostante sia stata loro già ritirata la patente. Il ritiro non sempre è efficace, specie se ci sono pochi controlli. ■

**IL TUO CAMPER
SI MERITA IL MEGLIO**

tecnoled

**NUOVA LINEA
REPLACE**

**TECNOLOGIA AL TOP CON I MICROPOWER
PRODOTTI DALLA GIAPPONESE
CITIZEN ELECTRONICS**

**LA QUALITÀ GIAPPONESE
GARANTITA TECNOLED**

LED

+ efficienti

+ luminosi

**con un grado
di luminosità
inalterabile
nel tempo**

**con un costo
al pubblico più basso
della precedente linea Replace grazie
all'aumento dei volumi di vendita e
all'ottimizzazione dei processi produttivi**



**VIENI A SCOPRIRE MODELLI, PREZZI
E CARATTERISTICHE DELLA NUOVA SERIE
REPLACE E DI TUTTA L'OFFERTA TECNOLED
SUL SITO WWW.TECNOLED.IT**

IL NUOVO CATALISTINO È ONLINE!



**TECNOLED - Bartolacci Design - Via Lisbona 7/A
50065 - PONTASSIEVE (Firenze) - Italia
tel. +39 055.83.45.116 - fax +39 055.83.25.736
www.tecnoled.it - info@tecnoled.it**

È arrivata la GUIDA CAMPER EUROPA 2013

Guida Camper Europa 2013 è senza dubbio la più completa e dettagliata raccolta di strutture per la sosta dei camper, un autentico vademecum per ogni camperista in cerca della massima tranquillità per le proprie soste. Prodotta dall'editore olandese Facile Media, è giunta quest'anno alla 16esima edizione internazionale, la quarta in lingua italiana, e raccoglie 7420 strutture destinate alla sosta, delle quali 5075 complete di foto e 593 completamente nuove. Per ognuna viene indicato se si tratta di area di sosta attrezzata, campeggio o semplice parcheggio, anche all'esterno di strutture campeggistiche, oppure di possibilità sosta presso fattorie, spa o ristoranti, parchi divertimento o musei. Ogni singola struttura dispone di coordinate GPS per una facile e sicura localizzazione tramite navigatore satellitare ed è corredata di dettagliate informazioni quali: il numero di piazzole e loro dimensione, eventuali tariffe richieste per la sosta, servizi forniti. Tra questi figurano il carico di acqua potabile, lo scarico dei serbatoi di recupero e dei Wc chimici, l'allacciamento alla rete elettrica, i servizi igienici e le docce, la

lavatrice, il collegamento Wi-Fi, il tipo di superficie (prato, ghiaia, asfalto, ecc.), il periodo di apertura. Ben 864 pagine in cui sono elencate, inoltre, le distanze dai luoghi di interesse turistico (centro città, spiagge, laghi, parchi), dai principali esercizi commerciali (ristoranti e bar, negozi e supermercati) e da autostrade e strade di maggior traffico. Le novità di questa edizione sono rappresentate dall'indicazione della distanza di eventuali piste ciclabili, percorsi per escursioni e camminate, ma anche dalle modalità di pagamento possibili: contanti, carta di credito, parcheggio. Inoltre, le mappe sulle quali vengono riportate le strutture per la sosta sono ora più facili da consultare, in quanto riprodotte con una scala maggiore e con una grafica più chiara. La guida riporta quest'anno oltre 4.000 variazioni rispetto alla passata edizione e questo è il frutto del lavoro dei 50 ispettori che periodicamente controllano ogni singola struttura, a garanzia della completa attendibilità delle informazioni riportate. Le aree per la sosta dei camper riguardano Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Francia (2011 strutture), Germania (2126 strutture),



Grecia, Italia (1023 strutture), Lussemburgo, Paesi Bassi (373 strutture), Portogallo, Regno Unito, Slovenia, Spagna, Svizzera. La Guida Camper Europa 2013 è in vendita dal 21 novembre 2012 presso librerie, concessionari camper, centri vendita di accessori e sul sito www.camperstop.com. Il prezzo al pubblico è di 19,95 Euro.

YES CAMPER - nuovi modelli in anteprima

YES CAMPER, il nuovo marchio LOW COST prodotto da PLA S.p.A., è lieto di invitare tutti gli appassionati e amanti dei veicoli ricreazionali alla presentazione in anteprima assoluta dei suoi nuovi modelli di Autocaravan che si terrà alla Fiera del Turismo Itinerante TOUR.IT in Carrara dal 12 al 20 gennaio 2013.

I nostri modelli vogliono rappresentare un prodotto semplice ma nello stesso tempo accattivante a livello di design, di qualità e completo di tutte le dotazioni base necessarie ad affrontare una vacanza en plein air, il tutto ad un prezzo estremamente contenuto: non pensiamo di sbagliare a definirli i camper più economici assemblati su FIAT Ducato, chassis leader sul mercato europeo per l'allestimento di Autocaravan.

Semplicità, economicità e allestimento Base non sono sinonimo in YESCAMPER di mediocrità: l'indiscutibile leadership della meccanica FIAT, le caratteristiche tecniche della scocca (spessore dei pannelli, materiali usati per la coibentazione uguali a quelli dei veicoli di fascia superiore), i componenti usati per l'allestimento acquistati da primarie aziende di componentistica del settore (Dometic, Polyplastic, Truma, Thetford, Fiamma solo per citarne alcune) e il tutto unito alla qualità costruttiva ormai consolidata sul mercato del produttore P.L.A., fanno sì che ogni veicolo YESCAMPER possa garantirti una VACANZA SENZA RINUNCE!!!!.....al miglior prezzo!!!!!!!

Per festeggiare il debutto sul mercato però non ci accontentiamo di avere già il miglior prezzo, vogliamo fare



molto di più: per tutti i clienti che sottoscriveranno un contratto di acquisto in occasione della Fiera Tour.it in Carrara, i veicoli YESCAMPER verranno offerti a prezzi speciali al fine di cercare di rilanciare il turismo en plein air.

Vi aspettiamo a Carrara per festeggiare con noi i veri CAMPER A PREZZI LOW COST su FIAT DUCATO Euro 5!

I SOLARSETS di Truma

Massima efficienza e sicurezza, semplice montaggio

Ovunque e in ogni momento generare corrente elettrica propria – questo è quello che desiderano sempre più i camperisti. Per questo motivo dopo il sistema di alimentazione a celle a combustibile VeGA, Truma ha immesso sul mercato un ulteriore prodotto, che fornisce ancora più libertà e indipendenza: i SolarSets di Truma. Sono disponibili in quattro classi di potenza 23 Wp, 65 Wp, 100 Wp e 150 Wp, e offrono per ogni fabbisogno energetico la giusta soluzione. Ogni set è costituito da tre componenti, perfettamente sintonizzati tra loro: un modulo solare, un caricabatterie e un sistema di montaggio. Insieme offrono un tocco in più in efficienza e sicurezza. "Grazie alle celle solari monocristalline molto efficienti possiamo garantire il massimo rendimento energetico per superficie e sfruttare al meglio il tetto del veicolo", spiega il product manager Stephan Margeth.

Certificazione DEKRA

Anche per ciò che riguarda la sicurezza i SolarSets di Truma stabiliscono degli standard: "il nostro sistema di fissaggio robusto e resistente alle intemperie è conforme alle più rigide norme di controllo della DEKRA", così afferma Margeth. I moduli solari vengono avvitati con dei supporti di fissaggio e questi vengono poi incollati sul tetto con una colla ad alto rendimento. "In questo modo garantiamo che i SolarSets di Truma restino fissi sul tetto del veicolo anche in condizioni sfavorevoli". Inoltre, lo spoiler orientato nel senso di marcia, protegge i moduli solari da eventuali danni causati da oggetti estranei, quali ad esempio rami. Contemporaneamente contribuisce ad un raffreddamento ottimale dei moduli solari e, pertanto, al miglior rendimento anche durante la marcia stessa. Persino la posa dei cavi è un gioco da ragazzi e contribuisce ad una maggiore sicurezza: un EdgeClip, un fissaggio dei cavi ben definito al telaio del modulo, impediscono lo svolazzamento del cavo sul tetto. Un altro punto a favore: i SolarSets di Truma possono

essere montati rapidamente e senza l'ausilio di strumenti speciali. "Possono essere cablati senza complicazioni mediante un collegamento a spina MC3 protetta da inversione della polarità. Non è necessario un avvitamento o bloccaggio del cavo di connessione – basta semplicemente inserire, ecco fatto!", afferma Margeth. Anche il modulo solare viene fissato ai supporti in un batter d'occhio grazie alle viti autoperforanti. Inoltre, i nodi distanziatori e le marcature definite aiutano ad applicare correttamente la colla per poter incollare in modo sicuro i supporti sul tetto. L'intelligente sistema di fissaggio può essere utilizzato per tutti e quattro i moduli solari.

Carica efficiente e a risparmio energetico

Per ogni SolarSet di Truma a seconda della classe di potenza è disponibile un caricabatterie appropriato: "per i set da 150 Wp e 100 Wp sono necessari il Solar Dual BatteryCharger SDC 20 e/o SDC 10, che sono stati progettati per una corrente di carica max di 20 A e/o 10 A. Con ciò possiamo alimentare con corrente elettrica veicoli di dimensioni da medi a grandi, nei quali vengono utilizzate le tipiche utenze quali, stufa, illuminazione, pompa dell'acqua, frigo-

rifero, radio o TV/SAT", spiega Stephan Margeth. Per i veicoli più piccoli senza TV/SAT con un fabbisogno elettrico ridotto è sufficiente il SolarSet65 con il SDC 10. Entrambi i caricabatterie Truma possono essere adattati a batterie liquide, gel o AGM e caricano a temperatura controllata e di conseguenza in modo efficiente e a risparmio energetico. Inoltre, è possibile impostare la distribuzione di corrente di carica per due collegamenti separati in modo da poter caricare contemporaneamente in parallelo due batterie. Il SolarSet23 di Truma è stato progettato come kit di mantenimento batterie per il Mover® PowerSet e viene fornito insieme al Solar BatteryCharger SC 5, concepito per una corrente di carica di 5 A.

Peso ridotto

I SolarSets di Truma convincono anche per il loro peso. Completi di sistema di fissaggio arrivano ad un peso medio di 3,7 kg, 6,6 kg, 8,8 kg e 12,2 kg. Truma offre con i suoi quattro SolarSet il suo pacchetto completo e senza problemi che garantisce il massimo dell'efficienza, sicurezza e un rapido montaggio. I SolarSets di Truma (modulo solare, caricabatterie e sistema di fissaggio) sono disponibili in commercio a partire dal mese di febbraio 2013.



EasyStart Call da gennaio in Italia

Il nuovo telecomando EasyStart Call per i sistemi di riscaldamento ad aria Airtronic e ad acqua Hydronic sarà disponibile in Italia dal 1 gennaio 2013 a un prezzo di lancio di 309 euro + Iva. L'offerta, valida fino al 1 aprile 2013, prevede un prezzo di soli 229 euro + Iva se il comando remoto viene acquistato in combinazione con un kit Airtronic.

EasyStart Call permette di comandare a distanza i sistemi di riscaldamento Eberspächer, offrendo la possibilità, per esempio, di riscaldare in anticipo la cabina o lo spazio abitativo e, nel caso di riscaldamento ad acqua, anche di pre-riscaldare il motore. Grazie all'intelligente applicazione per smartphone, EasyStart Call ha anche vinto il presti-

gioso "Caravanning Design Award: Innovations for New Mobility 2012/2013". L'applicazione, disponibile gratuitamente per sistemi iOS 4.2 e Android 2.3 Gingerbread o superiori, permette all'utente di comandare tutte le funzioni del sistema di riscaldamento, senza alcun limite. È possibile, per esempio, interrogare il sistema sullo stato di operatività, accendere o spegnere la ventilazione o il riscaldamento e controllarne il periodo di funzionamento.

Con l'applicazione EasyStart Call, i clienti possono anche controllare più sistemi contemporaneamente. Il comando remoto funziona con tutti i riscaldatori della serie Airtronic e Hydronic, richiede una SIM compatibile



GSM e può essere gestito anche tramite telefoni fissi e cellulari in grado di inviare SMS o toni in multifrequenza (DTMF).

Nuova produzione di furgonati targati Knaus Tabbert

Di fronte al calo registrato, su scala europea, nelle immatricolazioni di autocaravan e caravan, il segmento dei furgonati registra costantemente aumenti. Seguendo questo trend, la Knaus Tabbert GmbH, tra le aziende leader del settore dei veicoli ricreazionali, ha modernizzato per 1.000.000 euro il suo stabilimento ungherese a Nagyoroszi. In sole 7 settimane è stata realizzata una catena di montaggio a ciclo continuo, in modo tale da poter produrre fino a 2.500 unità all'anno. Con l'inaugurazione a fine ottobre, è stato introdotto il sistema produttivo Knaus Tabbert (KTPS) che consentirà un aumento percentuale della produttività a due cifre.

"Siamo orgogliosi di stabilire dei criteri del tutto nuovi nella fabbricazione di furgonati", sottolinea Michael Tregner, amministratore delegato della Knaus Tabbert GmbH.

Tecniche nuove e filosofia lean-production

La nuova sala di montaggio è concepita in maniera tale da garantire lo sfruttamento massimo degli spazi a disposizione. Sulla catena di montaggio, i nuovi modelli Knaus BoxStar e Weinsberg CaraBus vengono disposti trasversalmente uno appresso all'altro, avanzando automaticamente fino al loro completamento – un processo



produttivo che rivoluziona la fabbricazione di furgonati. Allo stesso tempo viene riorganizzato il premontaggio di moduli tecnici e di parti di mobile, la cui disposizione avviene in sintonia con l'avanzamento della catena di montaggio. Infine, ogni postazione lavorativa è sintonizzata in termini di tempo, di funzione e di ergonomia.

La filosofia lean-production comporta una sala parallela a quella di montaggio, dentro la quale si trovano componenti ed articoli che servono o in breve tempo o in grandi quantità. Ciò consente di tenere bassi i costi di magazzino e di ridurre al minimo i costi dello stesso processo produttivo.

Il sistema produttivo Knaus-Tabbert garantisce maggiore efficienza

Obiettivo principale del KTPS è il continuo miglioramento di prodotti, processi e sistemi produttivi. Si pongono così le basi per una produzione senza interruzioni, trasparente, di alta qualità. Ne risultano prodotti di alta qualità ed altamente competitivi, che vengono realizzati con la massima riduzione di costi per soddisfare le richieste individuali dei clienti. Il KTPS è stato introdotto come progetto pilota nello stabilimento ungherese di Nagyoroszi, e verrà adottato anche negli altri stabilimenti di Jandelsbrunn, Mottgers e Obermeitingen.

Roller Team Livingstone 255 è Van dell'anno 2013

In occasione della fiera internazionale KAMPEER EN CARAVAN JAARBEURS di Utrecht, Olanda (19 al 23 Ottobre) il modello ultimo arrivato nella gamma van Roller Team, Livingstone 255, si aggiudica l'ambito premio di Van dell'Anno 2013 (KCK_Camper van het Jaar 2013) promosso dalla rivista olandese KCK (Caravan & Camper Kampioen).

La giuria composta dalla rivista KCK, una delle maggiori riviste di turismo en plein air in Europa e dall'associazione per il turismo, mobilità, trasporti e ambiente ANWB ha scelto il Livingstone 255 per:

Una soluzione di allestimento innovativo.

Il van presenta un letto fisso posteriore alla francese, di ottime dimensioni 1900x1440 mm, che lascia libero il corridoio laterale e permette grande fruibilità degli spazi interni e movimento. Il letto ha una rete sollevabile per accesso al gavone sottostante ed è attrezzato con cassetti e sportelli. La toilette è centrale al veicolo con porta di accesso scorrevole e lavabo che si sposta lateralmente per fruire di ogni spazio.

Nuova tecnica di isolamento EXPS utilizzata per la costruzione della cellula. Il Livingstone è interamente rivestito in fibra di poliestere con una pellicola di alluminio su tetto, pareti e sportelli posteriori. Questa nuova soluzione di isolamento, testata anche in camera climatica, permette di ridurre il tempo



per raggiungere temperature ottimali all'interno del veicolo, aumenta sensibilmente l'uniformità di temperatura interna e mantiene temperature più costanti, oltre a ridurre la percezione del rumore da agenti esterni. Grazie a questa nuova tecnologia EXPS (Extreme Protection System) il van è offerto con 6 anni di garanzia contro le infiltrazioni.

Design e stile italiano

Nei colori degli interni, nelle linee del

mobilio, nelle tappezzerie, nei dettagli degli interni e nell'allestimento degli spazi vivibili come la particolare parete notte posteriore attrezzata con specchio, armadio, vano scarpe.

Questo importante riconoscimento è stato consegnato oggi a Utrecht alla presenza di Paolo Bicci Amministratore Delegato di Trigano SpA, che commercializza in tutta Europa i marchi Caravans International e Roller Team.

Per informazioni www.rollerteam.it

La formazione tecnica secondo Thetford

La nuova serie di frigoriferi N3000, già montata di serie sui veicoli ricreazionali della collezione 2013 e presentata al pubblico all'ultima fiera di Düsseldorf, è stata protagonista indiscussa delle quattro giornate di formazione tecnica organizzate da Thetford presso la propria filiale italiana. Un seminario teorico e pratico che ha coinvolto 65 Centri di Assistenza Autorizzati Thetford e che ha visto la partecipazione entusiasta di 91 tecnici provenienti da tutte le regioni italiane, dalla Sicilia al Friuli Venezia Giulia, dalla Puglia al Piemonte e alla Sardegna.

Il programma di ciascuna giornata ha previsto una parte teorica al mattino durante la quale sono state prima illu-

strate le principali funzionalità e modalità di intervento sulle cucine Thetford. Successivamente sono state presentate tutte le componenti dei nuovi frigoriferi Thetford serie N3000, la cui perfetta conoscenza è fondamentale per una rapida diagnosi e corretta risoluzione di eventuali problematiche di funzionamento.

Il pomeriggio, invece, è stato interamente dedicato alla parte pratica in laboratorio, dove i tecnici si sono alternati su cinque differenti postazioni di lavoro. In ciascuna di queste sono stati chiamati a risolvere i guasti appositamente creati sui nuovi frigoriferi Thetford serie N3000, seguendo le procedure spiegate nel corso della mattinata.



Il medesimo programma formativo sarà riproposto nel prossimo mese di Febbraio 2013 per dare la possibilità a tutte le concessionarie di camper e caravan di entrare a diretto contatto con il mondo Thetford.



Tra borghi e terme della **Ciociaria**

Ferentino e vista panoramica della Ciociaria verso Frosinone



Bellissima terra, variopinti colori, acque salutari, vita serena, questa è la Ciociaria

Testo e foto di Pier Francesco Gasperi

Questo straordinario territorio vanta antiche memorie benedettine in abbazie, certose e monasteri, possenti testimonianze ciclopiche, imponenti castelli medievali e intatte bellezze naturali e la presenza di **benefiche terme** antiche. A due passi da Roma, la "città eterna" la Ciociaria è da considerarsi la meravigliosa periferia, **in un territorio singolare e particolare ancora integro** in cui ci si può rilassare e rigenerare. La Ciociaria è tutta stupenda. Abbiamo scelto per Voi in questo tour i **luoghi termali** che coniugano il benessere con l'ambiente ed il territorio circostante.

FIUGGI è una delle più importanti stazioni termali d'Europa, con un centro storico arroccato sulla collina e un moderno centro termale che si estende a valle immerso nel verde dei boschi di castagno. Con la sua notevole attrezzatura alberghiera Fiuggi è, dopo Roma, la città del Lazio che ha il maggior numero di posti letto in esercizi alberghieri e extra-alberghieri. Fiuggi ospita annualmente manifestazioni di grande importanza e congressi nazionali ed internazionali, vi si respira un'aria salubre ed è ancora una città a misura d'uomo. Vi si possono fare diverse attività sportive: il golf, le passeggiate nel parco, visite ai borghi medievali che stanno nei dintorni, la pesca al lago di Canterno, le escursioni sui **monti Ernici e Sinbruini, dove d'inverno si può sciare con tutta tranquillità**. Vi consigliamo di visitare il **Palazzo Comunale** realizzato tra il 1925-26 su un progetto dell'ing. Luigi Rodolfo, è intonato agli edifici del '400. Il portico è formato da tre archi a tutto sesto. **Porta della Portella** è la porta maggiore, che nell'antica Felcia immetteva nell'arx, era detta "Portella" ed è ancora nota con questa denominazione. E' l'unica conservatasi, anche se è stata ristrutturata in epoca comunale insieme alla torre omonima posta a sua difesa.

Nelle vicinanze il **Lago di Canterno** in un ambiente selvaggio, consigliato per appassionati di pesca, passeggiate o semplice relax. Lungo 1.700 m., largo 700 e profondo 13. **Le acque di Fiuggi** appartengono al gruppo delle acque naturali oligominerali. Tale caratteristica è determinata dalla stessa formazione tufacea della conca di Fiuggi, la quale, alternando strati permeabili,



Fiuggi, panorama



Fontanelle delle Terme di Fiuggi

► filtra le acque che vengono così a perdere del tutto le sostanze minerali. Estremamente **efficaci nei trattamenti disintossicanti, esse sono in particolare modo indicate nella prevenzione e nella cura renale e della gotta.**

Le acque di Fiuggi erano note fin dall'epoca romana come "Fons Arilla". Infatti nella zona dove scaturiscono queste sorgenti sono stati trovati ruderi di costruzioni e resti di vie romane. Nel medioevo divennero famose perché Papa Bonifacio VIII ne faceva regolare uso per curare la sua calcolosi renale; più tardi Michelangelo, nel 1549, ne trasse giovamento contro il "mal della pietra" (calcolosi renale) che lo affliggeva. Un anno di cure e Michelangelo si rimise in sesto.

Terme Bonifacio VIII: attorno alla fonte si estende un parco di 80 ettari. Fino dall'ottocento la cura delle acque avveniva alle sorgenti che scaturivano in località anticamente detta dello "Sparagato". Il primo stabilimento, intitolato appunto a Bonifacio VIII, fu realizzato nel 1905 e inaugurato nel 1911 con classiche strutture liberty oggi scomparse che hanno lasciato il posto alle futuristiche strutture progettate dall'arch. Luigi Moretti. Infatti a partire dal 1960 inizia la fase di ristrutturazione e di ampliamento delle terme con criteri moderni e funzionali. Gli arch. Luigi Moretti e Mario Ingrami sono riusciti ad articolare armoniosamente il gioco degli spazi aperti e di quelli coperti, di passeggiate protette da ardite volte in cemento armato e che trovano nel "fungo" e nelle "tende arabe" una significativa espressione stilistica di architettura moderna. **L'acqua di Fiuggi trova impiego nella preparazione degli interventi per calcolosi urinaria** e nel trattamento post litotripsia. Costituisce un efficace rimedio per le **infezioni delle vie urinarie** e, grazie all'azione che svolge sul metabolismo dell'acido urico, può favorire la **cura della gotta** e delle calcolosi renale. Il modo più efficace per ottenere i salutari dell'acqua è quello di berla alla fonte. Ci sono molti motivi per cui la cura dovrebbe essere effettuata alle Terme, primo fra tutti un certo stile di vita che gli ospiti di Fiuggi amano adottare. Il riposo, la vita regolare, le passeggiate, il regime alimentare, sono aspetti importanti che svolgono un'azione di benessere generale, e che si sommano alle proprietà specifici che dell'acqua. Il **Golf Fiuggi** si trova tra verdi colline e boschi, trovate uno dei "green" più gradevoli e

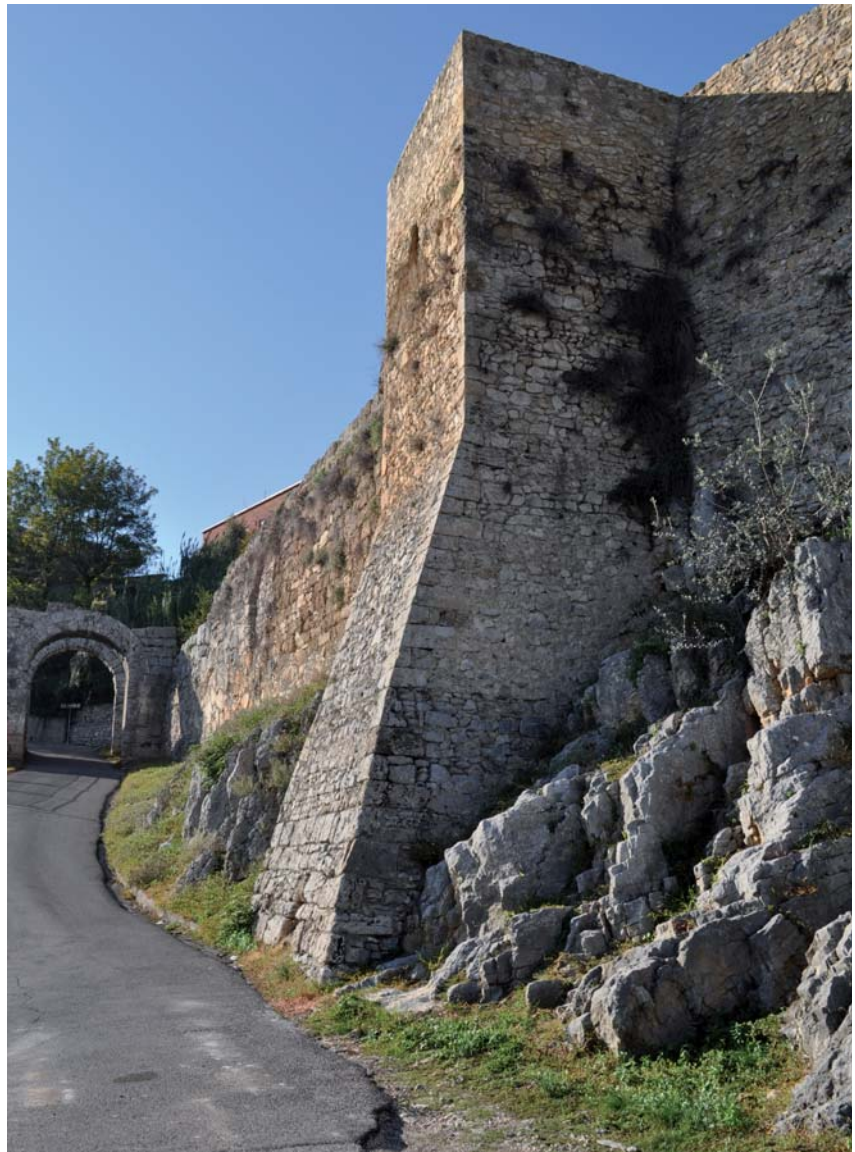


Fiuggi, campo da golf

rilassanti della penisola, il "Fiuggi golf club". Esso è il più antico percorso di golf comunale dell'Europa continentale; fu fondato nel 1928. Inserito in un grande parco naturale, collocato tra la Fonte Bonifacio e il Lago di Canterno a 620 m. di altezza; possiede 18 buche, un Campo pratica, Putting green, Club house, Pro shop, Bar, Ristorante, Piscina scoperta, Campi da tennis. La particolare tipologia del percorso comporta da parte dei giocatori un impegno fisico e tecnico superiore rispetto a quello richiesto in altri campi italiani, ma il percorso è adatto anche a coloro che intendono praticare questo sport a livello squisitamente amatoriale. Accessibile a tutti anche i principianti, gli appassionati o i semplici curiosi del golf possono trascorrere piacevoli giornate di relax al circolo.

Parco Naturale Regionale Monti Simbruini, ad appena 15 Km da Fiuggi una tipica area protetta della montagna appenninica, cime che raggiungono i duemila metri, estese faggete, ampi pianori carsici, ricchezze d'acque sorgive, caratterizzata al suo interno da piccoli centri abitati, i sette comuni del Parco, ricchi di testimonianze storico-artistiche a volte millenarie. Il parco regionale dei monti Simbruini si estende per circa 30.000 ettari, compreso fra la valle dell'Aniene ad ovest - nord ovest, quella del Sacco a sud ovest e il confine abruzzese ad est.

FERENTINO ha origini più antiche di quelle di Roma e si perdono nei tempi mitici di Saturno e dei Ciclopi costruttori di mura. Lo storico Tito Livio dice che il popolo di Ferentino assieme ►



Ferentino porta e mura ciclopiche



Ferentino, vista panoramica della città antica



Ferentino, S. Maria Maggiore



Terme Pompeo, antica vasca in marmo di Carrara

che poteva ospitare oltre tremila persone. Ferentino godette di un periodo meraviglioso di grande splendore tra il I secolo a.C. e il II d.C. dove nascevano numerose attività agricole e commerciali. Dal XII secolo in poi furono costruiti numerosi edifici pubblici e religiosi attualmente visitabili, tra i quali vi segnaliamo di visitare: Porta Montana, Palazzo Innocenzo III, Piazza Duomo – Basilica Cattedrale - stile romanico, Piazza Mazzini - Palazzo Consolare - tipica costruzione del XII secolo, Piazza Dell'Ospizio – Abbazia S. Maria Maggiore - stile gotico-cistercense, (2^a metà dei sec. XIII), Via Di Porta Casamari - Porta Maggiore - Testamento Aulo Quintilio, Via Antiche Terme - Teatro Romano (risale all'età di Traiano-Adriano, con un diametro di 54 metri e un'altezza massima di 12 metri) – Chiesa di Santa Lucia -, Via Porta Sanguinaria - Mura Pelagiche maestose, significative ed importanti realizzazioni avvolte ancora nel mistero che appassionano studiosi e storici sulla loro origine e datazione. Vennero erette a difesa della città e sono formate da giganteschi blocchi di pietra uniti senza malta ed incastonati tra di loro.

Terme Pompeo di Ferentino: hanno antiche origini poiché le qualità terapeutiche delle loro acque erano note fin dall'epoca romana.

A documentare ciò è il manoscritto del Cialino del 1690 che attribuisce proprio a Flavia Domitilla, nipote dell'Imperatore Vespasiano, la costruzione del primo edificio termale a Ferentino. Già nel 1854 si pensa alla creazione di uno stabilimento termale in cui far convogliare le varie sorgenti e renderne più accessibile l'utilizzo. Artefice di un'intuizione così innovativa, è Ambrogio Pompeo, un lungimirante imprenditore di Ferentino che si impegna anche nella realizzazione dell'edificio di cui ancora oggi è proprietaria la famiglia.

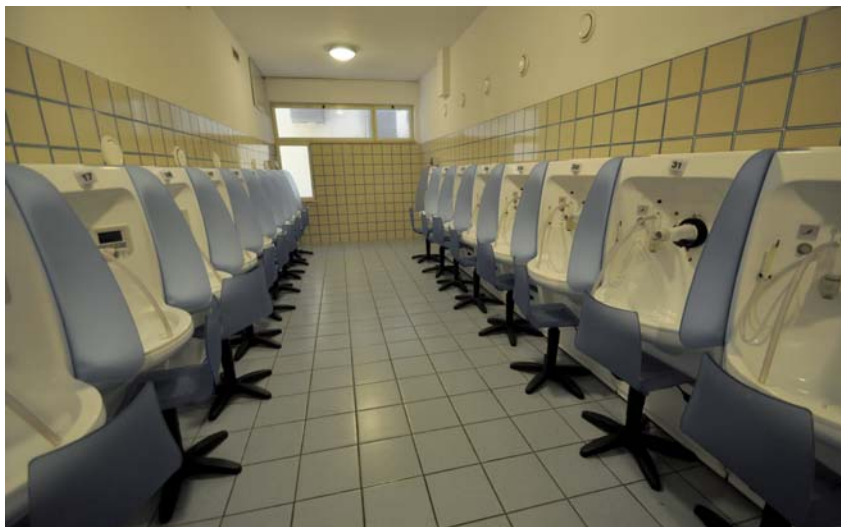
Il riscontro è immediato, il numero dei termalisti aumenta con il trascorrere degli anni tanto che lo stesso **governo pontificio stipula un contratto con le Terme Pompeo che prevede 100 bagni al giorno per i suoi soldati. Le acque delle Terme Pompeo sgorgano da sorgenti idrominerali naturali e offrono benessere dal 1854.** I benefici effetti delle acque delle Terme Pompeo erano già conosciuti ed apprezzati in epoca Romana e nel 1874, il trattato del medico Guido Baccelli sulle "Acque acidulo-solforose di Ferentino".

► ai Volsci fu acerrimo nemico del popolo romano, sempre pronto alla ribellione contro Roma e l'avversò con tutte le forze nella sua politica espansionistica per ben due secoli. Tra il trecento e il quattrocento a.c. i Romani ebbero la meglio e conquistarono con la forza la

città. Da qui nasce la denominazione di "Porta Sanguinaria", uno degli accessi principali alla città. Nei secoli successivi divenne un centro favorito dalla nobiltà romana, che si recava per la villeggiatura, attratta dal clima, le belle ville e l'acqua acidula solforosa. Si ricorda il teatro

Oggi dimostrano la loro efficacia nella **cura e la prevenzione** di: Afezioni dell'apparato respiratorio: faringite, rinite, sinusite, laringite, tonsillite, bronchite, bronchite cronica ostruttiva e asma-tiforme; Afezioni dell'orecchio: otite catarrale, cronica, otosalpingite, stenosi tubarica, ipoacusia; Afezioni dell'apparato osteoarticolare: artrosi localizzata e diffusa, cervicartrosi, reumatismi extra articolari, periartrite, discopatia; Afezioni del sistema circolatorio: vasculopatia cronica agli arti inferiori, insufficienza venosa, varici; Afezioni dermatologiche: dermatite seborroica, dermatosi, psoriasi, acne, eczema; Afezioni dell'apparato genitale: vaginite, annessite. L'acqua ha tinta leggermente opalina sapore acidulo solforoso, reazione acida. La temperatura alla sorgente è costantemente di 18° e bevute a tale temperatura normale risultano rinfrescanti, di gradimento acidule e facilitano una più abbondante diuresi.

FUMONE "Quando Fumone fuma, tutta la campagna trema". Le fumate che venivano prodotte dall'alta torre comunicavano in tutta la Campagna e Marittima che dei nemici si erano immessi sulla via Casilina ed avvertivano la popolazione di trovare un rifugio. Da ciò nacque l'adagio popolare: Quando Fumone fuma, tutta la campagna trema!. Chi arriva a **Fumone** ha la gradita sorpresa di poter cogliere la stessa immagine che si presentava agli occhi dei pellegrini medioevali. La strada che conduceva al **Castrum** si arrampica sul Monte Fumone fin sotto la "cinta muraria", costituita da pietre riquadrate a punta di martello, interrotta anticamente da una sola porta in direzione di Roma: **Porta Romana**, **Porta Napoletana** (detta Portella) invece era un'uscita di sicurezza posta nel tratto di mura al sul del borgo e rivolta in direzione di Napoli. Il punto di arrivo è piazza di Porta Romana, da dove si domina un'enorme panorama con parcheggio. Il borgo riserva notevoli sorprese in quanto la cinta muraria racchiude al suo interno **un nucleo storico perfettamente conservato**, con portici, scale, nicchie di particolare suggestione. Le stradine strette, gli archi e i portali, tutto concorre a creare quell'atmosfera che riporta il visitatore indietro nel tempo del secolo X. Oltre a tutto il borgo storico si consiglia una visita al **Castello Longhi**, si tratta dell'antica antica rocca, proprietà della Santa Sede, fu ceduta da Sisto V nel 1586 alla Famiglia Longhi di Bergamo quale com- ▶



Terme Pompeo, sala aerosol



Fumone, Porta Romana



Fumone ingresso Castello Longhi



Fumone interno borgo antico

► penso per vicinanza a Celestino V. **Guglielmo Longhi**, infatti, fu nominato cardinale diacono di S.Nicola in Carcere, da Celestino V nel 1294. Il **giardino pensile** annesso al Castello ha un'estensione di circa 3.500 metri quadrati ed rappresenta l'esempio di maggiore grandezza a livello europeo posto ad una quota superiore agli 800 metri s.l.m. Il giardino venne arricchito da piante ornamentali e d'alto fusto che sopravvivono e ancora oggi. Sostenuto da un muro in pietra dell'altezza di una decina di metri, si può raggiungere percorrendo tre rampe di scale all'interno del Palazzo gentilizio. Dalla sua terrazza in un ordinato susseguirsi di viali di mirto, ed un boschetto di cipressi ed alloro, si apre allo sguardo del visitatore uno spazio senza tempo, sospeso tra cielo e terra. Qui si percepisce l'importanza strategica di Fumone nel tempo, dovuta alla possibilità di controllare agevolmente più di quaranta borghi e città e di inviare segnali di fumo in caso di invasioni di eserciti ostili.

SUIO, frazione termale di **Castelforte** in provincia di Latina, si trova sulle estreme propaggini dei Monti Aurunci, presso il fiume Garigliano. L'abitato è suddiviso in due agglomerati principali: Suio Paese, sull'altura con l'antico castello medievale, e Forma di Suio, ai piedi del castello accanto al fiume, dove sgorgano acque sulfuree termali. La località Valle di Suio, a circa 200 m s.l.m., ha grandi pregi naturalistici; a Terme di Suio sono concentrati gli stabilimenti balneari. Le Terme di Suio sono le antiche *Aquae Vescinae*, citate anche da Plinio e Lucano, molto frequentate soprattutto durante il periodo dell'Impero Romano. Testimonianza dei fasti dell'epoca è, ad esempio, la cosiddetta vasca di Nerone, piscina Duratorre in località Sant'Antonio, in cui fu rinvenuta una sedia balneare di porfido. Sembra accertato l'utilizzo di tali acque termali anche in epoca pre-romana. **Dalle numerose ed eterogenee sorgenti, in una fascia tra il crinale aurunco ed il fiume Garigliano, sgorgano acque ipertermali (39-63 °C) a varie concentrazioni sulfuree, con presenze bicarbonato-alcalino-terroso-calciche; vengono impiegate a scopo terapeutico, ma anche estetico-rilassante, per bagni, fanghi, inalazioni, irrigazioni ed insufflazioni per curare malattie respiratorie, otorinolaringoiatriche, artrosiche, cutanee e ginecologiche. Attualmente vi sono nove stabilimenti termali che**

utilizzano queste acque afini terapeutici: S. Egidio, Vescine, Nuova Suio, Ciorra, Tomassi, Santamaria, Caracciolo-Forte, Faramondi e Alba ai quali si aggiungono due piscine termali ludiche Luval e Arcobaleno. Le strutture sanitarie assumono un rilievo notevole solo **negli stabilimenti S. Egidio, Nuova Suio e Vescine** dove, accanto alla disponibilità di piscine termali all'aperto, si attuano numerosi protocolli di medicina termale, integrati a programmi destinati alla riabilitazione, all'estetica e al relax. **L'acqua Minerale Suio** è una delle poche acque al mondo che può vantarsi di non contenere, neppure in minima parte, la presenza di Nitrati, come attestano gli esami è indicata per la preparazione del latte ai bambini durante i primi anni di vita; per gli sportivi, aiutando lo smaltimento dell'acido lattico, ha proprietà benefiche sulla muscolatura esercitando, inoltre, un'importante azione contro i crampi muscolari. Infine, **ha benefici effetti contro l'aterosclerosi e l'osteoporosi**. Il territorio offre strutture sportive e ricreative a carattere naturalistico e culturale; in un raggio di pochi chilometri si trovano siti archeologici di Minturnae, borghi medioevali, in particolare lo stesso castello di Suio e quello di Castelforte, l'Ippodromo del Garigliano, le spiagge di Minturno. ■



Fumone giardino pensile a 800 m. di altezza copertura del castello



Suio, Terme Vescine - cascate acqua calda



Suio, Terme Vescine - piscine termali

Sermoneta



Lazio insolito: andar per borghi



Un itinerario in libertà tra castelli e mura megalitiche, tutto da scoprire

Testo e Foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Non solo Roma. Si potrebbe dire, parafrasando il titolo di una trasmissione di successo. Se è indiscutibile che la capitale catalizza l'attenzione di visitatori italiani e stranieri, è però piacevole ricordare che tutto il Lazio ha tesori segreti e insoliti. Che varrebbe la pena scoprire con curiosità e attenzione, con qualche giorno in più da aggiungere alla classica sosta nella città eterna.

Dopo aver sperimentato traffico e monumenti grandiosi, rumori e cortei, lunghe attese e code chilometriche, niente di meglio che immergersi nella quiete della campagna e delle colline laziali, arrampicarsi per piccoli borghi fortificati, scoprire castelli e mura megalitiche, necropoli scavate nel tufo e chiesette isolate. E, per godere al massimo del piacere di girovagare in libertà, niente di meglio di un itinerario in camper o roulotte o motorhome. Per sostare, le strutture sono tante e perfettamente attrezzate. Il consorzio Lazio Outdoor raccoglie camping, villaggi turistici, agriturismi che permettono di sostare una o più notti comodamente, secondo varie formule e varie tariffe, usufruendo di servizi eccellenti e massimo comfort. Senza dimenticare il piacere di viaggiare e sostare all'aria aperta, riscoprire l'ambiente naturale e, perché no?, i sapori autentici di una gastronomia tradizionale www.lazio-outdoor.it

Costruiamo dunque il nostro breve itinerario, che in pochi giorni ci porterà a scoprire un Lazio insolito.

In provincia di Viterbo ci attende "l'antichissima" città di Sutri, che probabilmente risale all'età del bronzo. La sua fama corrisponde però ad epoche successive. Le necropoli scavate negli alti banchi di tufo, presenti in tutto il territorio cittadino e preservate in un parco archeologico, rappresentano la testimonianza più imponente e significativa dell'architettura funeraria dell'epoca etrusco-falisco, tra il quinto e il quarto secolo avanti Cristo. In posizione strategica tra l'Etruria, l'agro falisco e Roma, Sutri passò in breve sotto la sfera di influenza romana e nel primo secolo avanti Cristo era ritenuta dagli storici una delle più importanti e fiorenti città del Lazio settentrionale, posta lungo la via Cassia, una delle più importanti arterie di traffico commerciale. A questo periodo risale la costruzione dell'anfiteatro, scavato interamente nel tufo e ►



Sermoneta, campanile

► ritenuto il monumento più importante della città, unico nel suo genere, capace di accogliere più di 5000 spettatori. Fino al 1900 era praticamente usato come terreno da pascolo, quindi riscoperto e liberato dai detriti da parte della famiglia Savorelli, proprietaria del colle, che capì l'importanza di questo ritrovamento per l'intera città. Ma il monumento più affascinante di Sutri, dall'ingresso seminascosto, è il Mitreo, un antro scavato come luogo di culto per il dio Mitra e poi in periodo medievale trasformato in Chiesa cristiana. Sul tufo brillano i colori ancora vivaci di affreschi che raffigurano i pellegrinaggi medioevali verso il santuario di San Michele sul monte Gargano, conservando tracce dell'abbigliamento tipico del tempo. (www.comune.sutri.vt.it)

Nel territorio della Tuscia viterbese, a pochi chilometri da Sutri, troviamo nel Parco della Valle del Treja i due borghi di Mazzano Romano e di Calcata, ambedue di impianto medievale, dominati dagli Anguillara, con i loro antichi palazzi baronali. A Mazzano, fuori dalle mura del castello, sulla piazza del borgo, ecco la chiesetta di San Sebastiano con affreschi del sedicesimo secolo e più lontano una fornace per la produzione di tegole e coppi lavorati a mano. Calcata ha tutta la suggestione del piccolo borgo fortificato che si alza, quasi per miracolo, sopra uno sperone di tufo circolare, traforato qua e là da antiche abitazioni trogloditiche. L'arrivo a Calcata ha qualcosa di sorprendente e



Castel Gandolfo, piazza





Calcata

invita a parecchie soste fotografiche. Di mattina l'aria tersa brilla sopra il bosco fitto e il verde dei colli, dove un tempo si estendevano gli abitati falisci. Nel pomeriggio il colore rosso fuoco della pietra tufacea prende vita nel tramonto. Si entra nel borgo attraverso una doppia porta ad archi lunga circa 30 metri, sovrastata dall'antico stemma in pietra degli Anguillara, signori del luogo. Appare un paese sospeso tra Medioevo e un paesaggio da Far West, tra necropoli antichissime e sofisticati abitanti, perlopiù stranieri, che si sono innamorati negli anni di questo borgo, aprendo laboratori di ceramica, di tessuti, di pittura, di fotografia. Dovunque scorci pittoreschi di vicoli, scalette, muri in pietra, tetti merlati, antichi portoni e finestre aperte sullo strapiombo.

Negli anni '50, infatti, negli anni dello spopolamento, quando Calcata appariva precaria e poco sicura igienicamente, le bellissime case medievali erano rimaste lì con porte e finestre spalancate come grandi occhi tristi a fissare l'abisso e la selvaggia valle del Treja. Per fortuna furono riscoperte da intellettuali, attori, giornalisti, figli dei fiori anni '70, che nel mondo sospeso di Calcata trovavano serenità, libertà e ispirazione. Dalle grotte e dai magazzini in tufo sono derivate gallerie d'arte e centri di incontro. Come Il Granarone, forse il ►



Calcata, borgo

On the Road



Ninfa, giardino



Ninfa, Castello

- più famoso, della artista olandese Marijke Van Der Maden, che si diverte ad assemblare bambole eleganti e ironiche: un enorme ex granaio del 1600 ristrutturato negli anni '90 che ospita una piccola caffetteria, materiale informativo sul territorio, il laboratorio delle marionette e incontri letterari. (www.ilgranarone.com www.parcotreja.it)

Passando dal Viterbese alla provincia di Roma, ci attende il più famoso tra tutti i castelli romani, Castel Gandolfo, che sorge sull'antico luogo di Albalonga, affacciato sul suo lago tranquillo e armonioso. I genovesi Gandolfi già dall'undicesimo secolo avevano il dominio di questa cittadina, ma di loro si è persa traccia, che è rimasta presente solo nel nome. Dal '600 il borgo fu annesso alla Santa Sede e da allora le sue sorti sono legate alla presenza dei Papi, che hanno scelto Castel Gandolfo come residenza estiva. Nella piazza principale si alza una fontana del Bernini, la chiesa di San Tommaso dello stesso grande architetto e il famoso palazzo papale costruito nel '600, che, nel corso dei secoli, si è ingrandito anche con i giardini e una fattoria, fino al punto da diventare una vera cittadella. In estate un gran via vai di ospiti di gran nome, visitatori e turisti indicano la presenza del Papa.

Il nostro itinerario di esplorazione dei piccoli, pittoreschi, borghi laziali giunge rapidamente in provincia di Latina, la più giovane provincia del Lazio. Qui almeno due tappe sono imperdibili. Sermoneta domina la pianura Pontina dall'alto di una collina in cui evidentemente non arrivavano i miasmi delle paludi sottostanti. Una cinta muraria con cinque porte, un castello imponente che sovrasta il borgo, case in pietra, chiese e bastioni indicano la funzione difensiva di Sermoneta, che sotto la potenza dei Caetani fu organizzata come una mirabile macchina da guerra. Prezioso il dipinto "la Madonna degli Angeli" conservato nella cattedrale di Santa Maria e attribuito al grande pittore Benozzo Gozzoli. Anche qui scorci pittoreschi, insegne antiche, torri slanciate, cammini di ronda invitano ad un lungo percorso fotografico. Con il cielo sereno si arrivano a intravedere al largo le isole pontine, mentre la pianura sottostante, ricavata dalla famosa bonifica degli anni '30, appare fertile e ricca di prodotti saporiti. Ecco i motivi per cui Sermoneta ospita, durante l'estate, artisti e musicisti da tutto il mondo, che tengono i loro concerti all'aperto su una scenografica scalinata che conduce al ►



Ninfa



Sutri Mitreo

► castello.

Ninfa, invece, è una vera apparizione nella pianura Pontina, dominata dalla presenza in alto dell'antica città di Norba. Definita dal New York Times "il più bel giardino romantico del mondo", Ninfa è insieme una città medievale, uno splendido giardino e un sistema di acque, che testimoniano il gusto e la volontà di una nobile famiglia. Anche qui i Caetani sono protagonisti. Signori del luogo fin dal '200, fecero costruire una città medioevale, la torre, il castello merlato, le mura di pietra interrotte da bifore che si specchiano nell'acqua trasparente delle sorgenti e del laghetto. Sottoposta a saccheggi, incendi e diffusione della malaria, Ninfa fu abbandonata, tanto che nell'800 appariva ai visitatori semi sommersa nella palude, sepolta sotto l'edera foltissima.

Ma riprese vita dal 1920 quando il principe Gelasio Caetani avviò il restauro degli edifici e la formazione di un giardino di piante rare e alberi giganteschi provenienti da tutto il mondo, man mano completato dai suoi discendenti. Oggi la Fondazione Roffredo Caetani gestisce Ninfa con il suo spettacolare paesaggio che intreccia i magnifici scorci naturali, sviluppati in libertà secondo il gusto "all'inglese", con resti diroccati di case, chiese, strade, ponticelli sospesi sull'acqua. Davvero meritato dunque il titolo di "più bel giardino romantico del mondo", dove si passeggia tra migliaia di cespugli, alberi di alto fusto, roseti, essenze esotiche, disposti secondo un ordine cromatico che in tutte le stagioni tesse spettacoli meravigliosi (www.fondazionecaetani.org www.latinaturismo.it www.parchilazio.it)

Un viaggio attraverso i borghi più pittoreschi del Lazio non mancherà di delizie enogastronomiche. Per citare solo alcuni prodotti tipici, ricorderemo la nocciola romana utilizzata nella preparazione di dolci tradizionali come i tozzetti viterbesi e il panpepato, il fagiolo di Sutri, apprezzato addirittura da Carlo Magno, il carciofo romanesco, l'olio extravergine di oliva tuscia, il salame cotto, e i vini più famosi dei Castelli Romani, dei Colli Albani, dei Colli Cimini, di Marino. ■



Gastronomia

Informazioni utili

Tra le strutture più adatte e più confortevoli che consentono di svolgere questo itinerario, con ospitalità e aree di sosta:

Seven Hills Camping Village, Via Aurelia 831, Roma, tel. 06/30310826, www.sevenhills.it

Agriturismo La Rosa dei Venti, Castel S.Elia (VT) Strada Comunale Meterano – 00060,

tel 06.9049748, www.larosadeiventiro.com

Agriturismo Regina Camilla, Colle Staffaro 04015 Priverno (Latina) , tel. 0773 904564 www.reginacamilla.it

Camping Flaminio Village, Via Flaminia Nuova 821, Roma tel.06/333 2604 www.villageflaminio.com



Da Tirano a St. Moritz con il trenino rosso



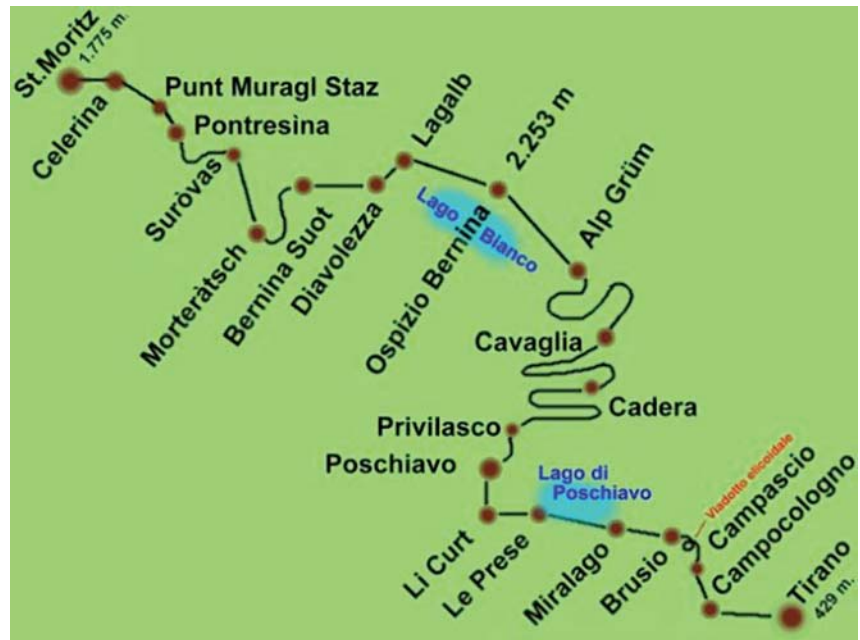
Un viaggio da sogno

Testo e foto di Pier Francesco Gasperi

Se volete veramente sognare ed immergervi in un ambiente montano affascinante, suggestivo ed incontaminato non vi resta che provare un viaggio sul Bernina Express, il famoso trenino rosso svizzero che da Tirano, cuore della Valtellina italiana vi porta a St. Moritz elegante cittadina della regione dei Grigioni in Svizzera. Rimarrete affascinati da questo treno che per molti è il più bello del mondo. Salire sul Trenino Rosso del Bernina equivale ad entrare in un teatro ed il paesaggio che ci scorre davanti è il palcoscenico che offre uno spettacolo che muta in continuazione. Non è solo la natura a farsi ammirare ma è anche la ferrovia stessa a dare spettacolo con i suoi viadotti e gallerie elicoidali che raggiungono pendenze a tratti impressionanti. Sicuramente anche il percorso contribuisce al fascino di questa linea: si va dal fondovalle valtellinese ai boschi della Val Poschiavo sino a salire tra i ghiacciai e le vette del Bernina per poi scendere nella sempre incantevole Engadina fino a Pontresina e Saint Moritz. Questo spettacolare ed indimenticabile percorso ferroviario inizia a Tirano, in Valtellina, stazione terminale della linea Milano-Sondrio-Tirano delle Ferrovie italiane. Il treno composto da moderne e confortevoli carrozze, lascia questa graziosa cittadina in Valtellina per iniziare un viaggio mozzafiato, sia in inverno che in estate, su pendenze del 70 per mille, senza ausilio della cremagliera, sino ad un'altitudine di 2253 m s.l.m. unico in Europa. Dopo pochi chilometri troviamo subito una meraviglia: il viadotto di Brusio, una rampa elicoidale all'aperto. Oltrepassata Poschiavo, capoluogo dell'omonima valle con le sue belle dimore patrizie, il viaggiatore raggiunge Alp Grüm, un eccezionale punto panoramico sul ghiacciaio del Palù. Superato il valico a quota 2253 metri s.l.m., presso Montebello si offre all'osservatore l'impressionante vista sul ghiacciaio del Monteratsch e sul gruppo del Bernina, con i suoi "quattromila" scintillanti di nevi eterne. A Pontresina, rinomata stazione turistica e centro di sport invernali, si dirama la linea per Samaden-Coira, che consente al viaggiatore di raggiungere la Svizzera Centrale ed il Nord Europa. Pochi chilometri ancora attraverso il paesaggio incantato dell'Alta Engadina e si raggiunge la splendida St. Moritz. Il periodo invernale invernale è veramente da favola perché è ancora piu' affascinante ►

On the Road

► e dà una sensazione quasi magica. Il Trenino Rosso scala un paesaggio da fiaba nel cuore delle Alpi ammantate di neve ed il vento che soffia e le montagne ghiacciate e abbaglianti fanno vivere un viaggio indimenticabile. Nel 2010 si è festeggiato il secolo di vita della linea del Bernina, dal 2008 parte integrante del Patrimonio mondiale UNESCO. Il treno diretto tra St. Moritz e Tirano è circolato per la prima volta il 5 luglio 1910: 61 chilometri di raffinata ingegneria edile davanti al Piz Bernina, la cima più elevata dei Grigioni da cui prende il nome. Da quel momento in poi si è registrato un continuo successo per questa ferrovia che attraversa le Alpi e circola durante tutti i giorni dell'anno. Il Bernina Express affascina e cattura nel suo percorso, grazie al paesaggio che muta passando dai classici prati e pascoli svizzeri, regalandoci uno scenario da fiaba arrivando sino ai ghiacciai eterni. Il percorso che il Bernina Express affronta tutti i giorni dell'anno, sia d'estate che d'inverno, è stato definito uno dei viaggi in treno più affascinanti del mondo. Durante le tre ore che il Bernina Express impiega per percorrere la tratta Tirano – Saint Moritz è impossibile annoiarsi, ogni curva, ogni galleria superata, ogni viadotto è un'occasione per stupirsi e meravigliarsi perché il paesaggio, sempre spettacolare, non è mai uguale, si



Percorso Bernina Express

passa dai 400 metri di Tirano, la stazione di partenza, ai 2200 del passo dove è situato il Rifugio Ospizio Bernina, attraversando città e piccoli borghi in stile tram (il Bernina Express viaggia sulla strada asfaltata), costeggiando fiumi e laghi, correndo accanto a millenari ghiacciai per arrivare infine alla magica Saint Moritz. Più che un viaggio è

un'esperienza, più che una gita un'emozione da vivere in qualsiasi momento dell'anno. Il Bernina Express può essere l'occasione per una gita di giornata, un weekend romantico in occasione di San Valentino, un pellegrinaggio al Santuario della Madonna di Tirano o il punto di partenza per un itinerario insolito.



Stazione di St. Moritz



Ghiacciaio visibile dal treno lungo il percorso



Il treno incontra un branco di stambecchi lungo il percorso ►



il treno dopo avere superato un dislivello di 70 metri all'uscita del viadotto di Brusio



Lago ghiaccio Miralago a meta? percorso

Caratteristiche del Treno e Percorso

Il Bernina Express percorre, in circa tre ore, un tratta ferroviaria di 145 km complessivi con un dislivello totale di 1.824 m e pendenze fino al 70%. Tutto il percorso viene effettuato ad aderenza naturale senza l'uso di alcun sistema a cremagliera. La massima altitudine raggiunta è 2.253 m s.l.m. in corrispondenza del passo del Bernina, la minima è di 429 m s.l.m. a Tirano.



La linea ferroviaria attraversa il Cantone dei Grigioni: passa per Coira, l'Engadina, affianca il corso del fiume Albula, valica il passo del Bernina e percorre la Valposchiavo e la Val di Pila fino a Brusio e Tirano. A partire dal 28 maggio 2000, la panoramicità del percorso è stata esaltata con l'entrata in servizio di 10 carrozze panoramiche, di cui 3 sono di 1a classe e 7 di 2a classe con cassa in lega leggera, aria condizionata e WC chimico, costruite dalla Stadler Altenrhein, su disegno Pininfarina, capaci di 34 posti nella classe superiore e 44 nella seconda.

Il percorso del Bernina Express è di particolare interesse anche dal punto di vista ingegneristico e architettonico comprendendo complessivamente 55 tunnel e gallerie coperte, 196 viadotti e ponti, tratti a pendenza elevata che coprono ampi dislivelli. Tra le opere degne di nota: il viadotto Landwasser, le gallerie a spirale Bergün-Preda, il tunnel dell'Albula e il viadotto elicoidale che copre il dislivello di 30 metri tra Brusio e Campocologno.

La costruzione della linea Tirano-Coira venne completata nel 1910 con l'inizio del servizio nel 1913, anche se il tratto Tirano-Sankt Moritz era stato già inaugurato il 1° luglio 1908. Il treno percorre 2,5 km in territorio italiano fino alla stazione di Campocologno, mentre il restante percorso è in territorio svizzero. Per tale motivo, prima dell'entrata in vigore in Svizzera degli Accordi di Schengen, chi partiva da Tirano doveva espletare le formalità doganali all'imbarco.

PERCORSO:

Tirano: capolinea e partenza

Brusio: il viadotto di forma elicoidale, di 70 metri di raggio e interamente visibile per tutto il suo sviluppo, permette di guadagnare, in uno spazio molto ristretto con una pendenza costante del 70%, la trentina di metri di quota necessari per raggiungere la stazione di Brusio.

Miralago: provenendo da Tirano, raggiunta la stazione di Miralago, la linea ferroviaria costeggia il lago di Poschiavo offrendo una spettacolare vista panoramica sul lago e la valle, che in questo punto si apre completamente.

Le Prese: per circa 1 km, la ferrovia corre sulla sede stradale e non di rado gli autoveicoli sono costretti fermarsi per far passare il treno in transito; in alcuni punti (soprattutto nella località di S. Antonio) le carrozze sfiorano i muri delle case che si affacciano sulla strada.

Poschiavo: superata la stazione di Poschiavo, il percorso riprende nuovamente a salire lungo un costone boscoso molto panoramico. Questo tratto della linea ferroviaria è caratterizzato da una serie di stretti tornanti con una pendenza media del 70%.

Alp Grum: dalla stazione di Alp Grum, posta sul fianco di un alpeggio scosceso, si può ammirare il panorama di tutta la val Poschiavo ed i ghiacciai che si trovano di fronte alla stazione stessa.

Morteratsch: questa stazione si trova sul fondo della valle del ghiacciaio del Morteratsch; da qui è possibile ammirare la cima del Pizzo Bernina (4 049 m) e la cresta che scende dal Pizzo Bianco, il cosiddetto Biancograt.

St. Moritz: stazione di arrivo, fine corsa

Da vedere

TIRANO: la città ha un notevole centro storico con palazzi, strade e architetture cariche di storia. Sono visibili, tra l'altro: la Basilica Santuario della Madonna di Tirano, meravigliosa opera del rinascimento lombardo (1505); resti della cinta muraria e della fortezza di S. Maria (fine '400); un museo etnografico, palazzi storici (come il seicentesco Palazzo Salis, con cantine e museo), cantine vinicole, specialità gastronomiche: qui si cucina il Chisciöl, frittella di farina nera dal gusto antico cotta in padella di ghisa, e il dolce Scudo di San Michele che nasconde una sorpresa (prodotto per la festa dell'Apparizione). Il campanile della parrocchiale è uno dei più begli esempi di romanico puro costruito con tecnica ad triangulum.

POSCHIAVO: Il Borgo è ricco di attrattive storico-culturali, tra le quali il Museo Mengotti, l'antica Casa Tomé, il Palazzo dell'Hotel Albrici con la magnifica Sala delle Sibille. Laboratori locali lavorano pietre tipiche della zona, come la Giada di Valposchiavo. Il vicino Lago di Poschiavo e le meravigliose cime montuose fanno del posto una delle attrattive della regione. Nella località di Cavaglia a 1700 mt, si può visitare il Giardino dei ghiacciai con attrattive botaniche e soprattutto le famose Marmitte dei giganti, formazioni risalenti al periodo della glaciazione

SAINT MORITZ: Una delle località turistiche invernali ed estive più note al mondo, adagiata nella conca naturale dell'Alta Engadina. La visita della città è molto interessante e le bellezze naturali della regione tolgono il fiato. Escursioni con carrozze e cavalli portano in una delle più attraenti valli laterali cariche di energia positiva. Nel mese di febbraio sul lago ghiacciato di St. Moritz si tengono le spettacolari corse di cavalli che richiamano molti spettatori. La cioccolateria Hanselmann, la più famosa della Svizzera, offre un incredibile assortimento di cioccolatini confezionati artigianalmente. Nelle vicinanze si segnala Sils è un piccolissimo borgo, ma così attraente che vale la pena di fare anche solo una piccola sosta; e poi, non è da sottovalutare l'energia positiva che si registra in una delle

valle laterali e che è oggetto di studi scientifici. A Maloia, piccolo villaggio di passaggio verso la Val Bregaglia e l'Italia, una bellissima passeggiata in mezzo al bosco conduce alle "Marmitte dei Giganti" e alla Torre di Belvedere.

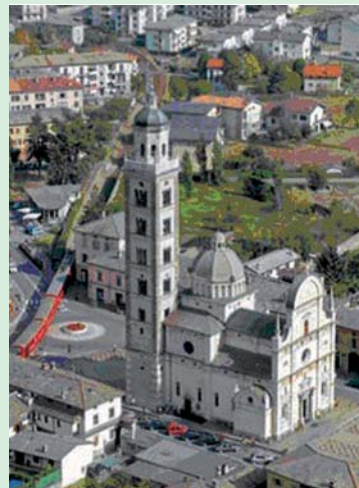
IL PINOCCHIO delle guide turistiche

Lungo lo straordinario percorso naturale della linea ferroviaria del Bernina, il Trenino si inerpica lungo le coste delle montagne e nelle valli, passando in luoghi dove le automobili non possono arrivare.

Dal borgo di Poschiavo (1014 mt. s.m.) il Trenino sale alla località di Alp Grüm (2091 mt. s.m.) che viene chiamata anche "Il terrazzo sul ghiacciaio" dato che è dislocata proprio davanti al Ghiacciaio del Palù.

Lungo questo tratto di strada ferrata, se le nuvole lo permettono, è possibile vedere e riconoscere il famoso "Pinocchio". Si tratta di una montagna alta 3049 mt., il Pizzo del Teo (clicca sull'immagine più sotto), che in due diverse zone di questo percorso ferroviario, mostra il profilo della faccia del famoso personaggio creato da Collodi. Il "Pinocchio" guarda verso il cielo e gli si possono individuare benissimo (da sinistra a destra) il piccolo collo, il mento pronunciato, la boccuccia, il naso, la fronte ed il cappello che scende verso Sud.

Il personaggio, che potremmo a ragione definire "il Pinocchio delle Guide Turistiche", si può vedere molto bene subito dopo la stazione di Stablini e ancor meglio dalla curva di Alp Grüm



Basilica madonna di Tirano



St. Moritz



Il treno alla stazione Le Prese



Il treno verso i Grigioni della Svizzera ►



il treno sotto il viadotto elicoidale di Brusio



Il treno all'imbocco di una galleria

Informazioni utili

Area Sosta Camper a Tirano : attrezzata, in Via della Polveriera Tel. +39 0342 701228 Fax +39 0342 703759. E-mail aemtspa@tiscalinet.it. 20 piazzole. Si trova ai margini del paese, pianeggiante su autobloccanti. Comoda per raggiungere il trenino rosso per il giro del Bernina. La sosta è comunque consentita in tutti i parcheggi. Contatti 0342705568 Coordinate GPS 46° 12' 49" N 10° 9' 21" E

Orari treni

Fare attenzione ai giorni "festivi" (non le domeniche) che in Svizzera possono essere diversi dall'Italia.

Obbligo di documenti validi per l'espatrio,(Carta identità)

Partenza da Tirano: 8.50 arrivo a St. Moritz 11,11; 14,04 arrivo a St. Moritz 17,08

Partenza di ritorno da St.Moritz: 10,45 arrivo a Tirano 13,12 - 14,45 arrivo a Tirano 17,12

Costo del viaggio: in 2° classe a persona: euro 25,00 a tratta oltre euro 10,00 per prenotazione obbligatoria, in 2° classe a persona, andata e ritorno; prima classe supplemento di euro 20,00 a tratta. riduzioni per ragazzi. Il biglietto consente tutte le fermate intermedie che si vogliono fare entro la validità. Pagamento in Euro possibile, al cambio del giorno, anche con carta di credito.

Prenotazioni e acquisto biglietti presso tutte le agenzie di viaggio convenzionate o direttamente alla stazione di Tirano se disponibili i posti del treno in partenza.

Informazioni: Tel. 0041 (0)81 2886565

Sito: www.rhb.ch

E mail: railservice@rhb.ch

Offerte per chi vuole pernottare o trascorrere alcuni giorni nei Grigioni: RailHit FR - I Grigioni a metà prezzo

La Ferrovia retica replica anche quest'inverno l'amata promozione «RailHit» destinata agli ospiti di albergo. Quest'anno potranno beneficiare ancora dell'offerta RailHit coloro che affittano case di villeggiatura. La promozione viene offerta dall'8 dicembre 2012 al 1° maggio 2013.

Il motto è semplice: il primo passeggero paga e il secondo lo accompagna gratis. La promozione viene offerta dall'8 dicembre 2012 al 1° maggio 2013. RailHit è valido per viaggi da lunedì a giovedì, per la prima volta senza limitazioni orarie. Sono consentiti anche viaggi sul Bernina Express, a fronte di un supplemento. RailHit non è tuttavia più valido in altri treni che richiedono supplemento e neppure su corse speciali e sul biglietto combinato per la pista da slittino Preda – Bergün. Gli ospiti degli alberghi aderenti all'iniziativa riceveranno il rispettivo buono RailHit al momento del check-in, i clienti del settore paralberghiero invece avranno il loro buono (online) con la conferma di prenotazione. I buoni possono essere riscossi in ogni stazione servita dalla FR.



Paesaggio montano lungo il percorso, Grigioni in Svizzera



La bellezza intatta dell'Istria



Ritagliatevi un pezzo di paradiso: Istria, questo magico e svariato mondo in miniatura che nello stesso tempo è la più grande penisola dell'Adriatico ed è posizionato sotto le Alpi e immerso nel blu del Mediterraneo.

Con la sua architettura tipica, palazzi veneziani, chiese, campanili e antiche cascate, l'Istria è la nuova meta turistica per il viaggiatore che vuole qualcosa di più, e dove scoprire tutto il fascino degli odori e dei gusti di una terra meravigliosa nella quale, come già Cassiodoro annotò nel 537 "i patrizi conducono una vita divina".

L'Istria è riuscita nell'intento di mantenere l'ambiente pulito ed equilibrato. La maggiore penisola croata abbonda di oasi verdi incontaminate e di romantiche insenature marine, ma nasconde anche innumerevoli angoli ancora poco conosciuti. Lungo il mare si protendono superfici erbose e spiagge ghiaiose, rocciose e lastricate, mentre l'ombra dei pini, spesso, arriva a lambire il mare. La fascia costiera, in cui ogni palmo di terra respira e vive per la vera ospitalità istriana, offre anche numerosi contenuti turistici. Nell'entroterra affascinano i torrenti, i laghetti, le cascate, i pozzi, le grotte, i boschi rigogliosi e ricchi d'ogni frutto, le montagne ed i declivi montani. Vario è anche il mondo animale, sia nei fondali marini che sulla terra ferma.

La natura fiabesca, i paesaggi quasi mitici e le meravigliose cittadine medievali dell'Istria centrale sveglieranno in voi un piacere nascosto, naturale, primordiale. In questa zona la vita è da tempi immemorabili in armonia con la terra e con la natura. Già gli antichi romani diedero all'Istria il nome di "dispensa reale". Oggi i buongustai sostengono che l'Istria centrale non abbia perso nulla di questa ricchezza.

Vedute sorprendenti e tesori nascosti della natura pura

L'Istria bianca, grigia e rossa è singolare per la sua varietà sul Mediterraneo. Questa terra a forma di cuore, bagnata dall'Adriatico è il giardino nascosto delle bellezze mai viste.

La vista dall'alto scopre per il meglio ►

Un piccolo gioiello tra passato e presente

Testo di Mariella Belloni

On the Road



► questa peculiarità istriana: penisola collinare che scende verso il mare, al nord biancheggiano le colline di calcare, all'interno altipiani grigi ricchi d'acqua e a sud-ovest la caratteristica terra rossa. I paesaggi istriani sono unici. Guardate solamente la costa: ad ovest e a sud forme sinuose, numerosissime isole e isolette, baie tranquille, porti naturali rinfrescati dal maestrale respirano col vero fascino mediterraneo. L'est, invece, col profumo della salvia abbraccia le coste nude e rocciose, inaccessibili che chiamano la bora ed il Quarnero. Anche il clima è unico come la flora. Dovunque c'è un miscuglio tra il mediterraneo ed il continentale. Boschi di querce e faggi, che a nord nascondono un tesoro sotterraneo - il tartufo, verso sud e ovest lasciano posto ai profumati pini e alla macchia mediterranea. E tutto ciò nobilitato dalla mano valorosa del contadino istriano con la cultura millenaria dei vigneti e degli uliveti. E' proprio bella l'Istria. Per questo, non esitate, entrate nel giardino nascosto della natura e conoscete il paesaggio intatto del creato. Mentre i polmoni respirano i profumi delle piante aromatiche oppure dei pini e dei ginepri dolciastri, qui conoscerete veramente l'armonia perfetta tra Mediterraneo ed Europa centrale.

Giornate affascinanti nelle magiche città istriane

Sparse sulla costa e sulle colline, in mezzo ai vigneti e agli uliveti, le città



istriane sembrano appena uscite da un dipinto. Proprio come la gente che ha vissuto tempi più o meno felici, alcune città si sono conservate fiere, mentre altre corrose dal tempo che passa e dalle intemperie, oggi giorno sono solamente delle rovine romantiche e quinte abbandonate dietro le quali gli animi sensibili leggono le memorie dei tempi passati. Mentre le città lungo la costa sono fiere di appartenere al Mediterraneo, come un tipico municipio costiero, con i suoi porti, le barche e strade vivaci, le altre città - quelle medievali, che si aprono come un fiore sui colli dell'Istria centrale, sono vere e proprie fortezze che respirano pace e anima. Volete veramente conoscere l'Istria in tutto lo splendore della sua varietà, partite da Pola, Rovigno, Parenzo, visitate Sanvincenti, Duecastelli e poi Montona, o Colmo. Mentre a Rovigno riconoscerete l'eredità veneziana, a Pisino vi parlerà lo spirito austriaco. Non esitate, lasciatevi dietro per un attimo le favole del mare e del sale, il chiasso della gente e le barchette romantiche ancorate nel porto, perché la strada vi porterà sulle vie fatate del paesaggio collinare.

Il vostro riparo romantico

Sulla stupenda costa occidentale dell'Istria, un po' sotto il Canale di Leme è situato il luogo più romantico del mediterraneo. Si ammirano la città vecchia con i caratteristici camini, le mura e le porte della città; la chiesa di Sant'eufemia, santa protettrice della città che domina tutto il nucleo storico, il Battistero della SS Trinità ed il convento francescano. E' Rovigno (Rovinj), una delle cittadine più fotografiche del mediterraneo, un tempo borgo di pescatori e oggi centro turistico.

La città di Rovigno è la destinazione adatta per tutti coloro che rimpiangono l'atmosfera dei tempi passati. La si può trovare soltanto qui, nella città che iniziò attraverso l'arco dei Balbi, vi sembrerà di esservi incamminati a ritroso nel tempo. Tutte queste belle vie vi porteranno alla fine in cima al monte, fino alla chiesa di Santa Eufemia (detta Fuma del popolo), il più grande più importante monumento nella città. Si tratta di un edificio barocco in stile veneziano dedicato alla santa e martire il cui sarcofago arrivò dal mare a Rovigno verso l'Ottocento (fatto di cui gli istriani

sono più che convinti). La festa di Santa Eufemia verso la metà di settembre è una delle più importanti feste popolari in Istria. Rovigno viene invasa da numerosi pellegrini da tutta l'Istria e dalle zone limitrofe. Se la sua esistenza romantica sull'isola il cui spazio limitato ha avuto come conseguenza la costruzione di case alte, viuzze strette e piazze piccole che sono rimaste incontaminate dall'urbanismo moderno. La passeggiata per queste graziose vie vi trasporterà nei tempi passati e non potrete resistere alla voglia di usare la macchina fotografica. Dalla parte del mare, la città è protetta dalla costa alta e rocciosa e dai muri delle case costruite sulle rocce, mentre dalla parte della terraferma la proteggono le robuste mura che sono rimaste conservate fino ad oggi. Nel Museo civico, situato nel

palazzo barocco dei conti Califfi si possono ammirare interessanti opere di valore inestimabile di vecchi pittori, reperti archeologici dalla preistoria e l'epoca romana fino al medioevo, campioni etnologici che testimoniano la lunga tradizione marinara roviginese, nonché opere d'arte contemporanea. Nella via Grisia, dal 1967, la seconda domenica di agosto viene allestita una singolare mostra d'arte all'aperto.

Dista da Pola una quarantina di chilometri e, sin dai tempi antichi è nota per le sue caratteristiche climatiche che migliorano la salute. Pertanto, nel rispetto della tradizione, Rovigno e i suoi abitanti hanno molta cura della città e lottano per l'appellativo di 'città sana'.

Il litorale di Rovigno è ben noto per la sua costa frastagliata e per la sua



On the Road



▶ varietà ed è caratterizzato da pietre e rocce. Un tale litorale sembra inaccessibile in apparenza, tuttavia, è un vero piacere trovare la propria baia nascosta per "regnare" su di essa durante l'intera giornata, lontano dall'agitarsi delle folle e dal clamore. In queste baie l'accesso al mare è facile e in leggera pendenza, mentre per i più giovani, che preferiscono tuffarsi nel mare, ci sono spiagge con rocce più alte che cadono a picco nel più profondo del mare e permettono prodezze acrobatiche.

A Rovigno si svolgono il festival estivo che comprende concerti di musica classica e varie manifestazioni culturali, il salone internazionale di fotografia "Mundialfotofestival" noto in tutto il mondo, una colonia artistica e un ricco programma artistico.

La casa della Batana è un Museo dedicato a una piccola imbarcazione tipica dell'Istria. La piccola barca è un simbolo che riflette l'identità, il modo di vita e il ricco patrimonio marittimo, ma anche un tramite che collega questa perla dell'Adriatico con tutte le civiltà marittime del mondo.

Inoltre, Rovigno offre numerosi contenuti sportivi e ricreativi. I giovani rimarranno particolarmente entusiasti della ricca vita notturna. E' particolarmente romantico vivere questa cittadina costiera dalla riva sull'imbrunire quando le ombre irreali del tramonto sul mare, le barche, le piazze della città e i cuori della gente risvegliano le emozioni. Rovigno vi aspetta a mani aperte per trasportarvi nella romantica atmosfera di una cittadina mediterranea addormentata.



Frammenti di tempo

Pola (Pula) un tempo principale porto austriaco e oggi importante località turistica all'estremo sud della penisola istriana. Nel suo centro storico si intrecciano diverse epoche storiche: templi romani, palazzi in stile barocco, chiese, ville d'epoca asburgica, resti delle mura medievali e l'arena, uno dei più ben conservati ampi teatri romani in tutto il mondo. La città di Pola vi offre anche oltre 100 chilometri di magnifica costa e bellezze naturali da non trascurare. Le più note e più belle spiagge si trovano nel complesso turistico Verudela, accanto al Lungomare e a Stoja. A una decina di chilometri a nord di Pola, le cittadine di Dignano e Fasana si scoprono in tutta la loro bel-



lezza. Fasana (Fazana) è oggi un luogo ideale per le vacanze in famiglia. Qui ogni giorno nel porto cittadino potrete rivivere la cultura degli antichi Romani e la tradizione dei pescatori. Le casette in pietra e gli imponenti campanili rivelano la quiete dei tempi passati. Guardando verso il mare, potrete vedere l'arcipelago delle isole Brioni, un parco nazionale nel quale straordinari monumenti storici si fondono al paesaggio arricchito dalla flora e dalla fauna che sono state portate da diverse parti del mondo. Sino dagli inizi del '900 le Brioni erano la destinazione preferita dell'aristocrazia europea; un luogo di villeggiatura di lusso, una perfezione naturale che vi aspetterà sempre in tutta la sua bellezza. Cervi, zebre, pavoni, cantucci nascosti e belvederi sono la caratteristica dell'arcipelago. Le isole Brioni sono una destinazione da non perdere. A una decina di chilometri a sud di Pola, arriverete fino a un magnifico golfo tranquillo con un arcipelago di isolotti dove sorge la cittadina di



Medolino. Il mare perfettamente pulito, la ricca offerta e il clima mite fanno di Medolino una delle più belle destinazioni turistiche in Istria per le vacanze di famiglia. Dall'altra parte del golfo di Medolino si trovano Pomer e Promontore, una volta insediamenti di agricoltori e pescatori, oggi centri turistici che rappresentano l'entrata nella parte sud dell'Istria, il Capo Promontore, riserva naturale e una

delle meraviglie che soltanto la natura è capace di produrre. Un luogo selvaggio, ma docile.

Cittanova (in croato Novigrad) è una piccola città sorta nel periodo romano. L'antico borgo della città è situato su di una piccola penisola che dalla parte sud delimita lo sbocco al mare del fiume Mirna. Cittanova è conosciuta per le sue bellezze naturali uniche, per il ricco patrimonio culturale. Cittanova ►





► è una città fatta di tante viuzze strette, piccole botteghe e scorci pittoreschi. All'interno delle antiche mura della città si trovano importanti beni culturali tra cui la basilica di San Pelagio del XIII secolo e la chiesa a tre navate di S. Agata del X secolo. Nella vicina penisola di Carpignano si trova il complesso residenziale barocco eretto nel 1762. Il palazzo è stato costruito su ordine del conte Carlo Rigo, appartenente alla nobiltà cittanovese. Le tradizioni legate al turismo sono lunghe: a Cittanova già nel 1845 veniva stampata la prima guida turistica. La cittadina è conosciuta per l'ottimo olio d'oliva e per eccellenti cantine e ristoranti. La maggior parte delle manifestazioni culturali e canore iniziano con l'arrivo

dell'estate. La più famosa è sicuramente Novigrad-music-e-night che è una manifestazione canora che si tiene per alcuni giorni e vede esibirsi artisti sia nazionali che internazionali. Per gli amanti del sole, del mare cristallino, di spiagge infinite, Cittanova offre sistemazioni presso alberghi, appartamenti, case private, residence, villaggi turistici, campeggi e bungalow.

Immergetevi nelle acque chiare dell'Adriatico sotto l'antico sole mediterraneo

Insenature nascoste con ciottoli bianchi, baie grandi e piccole, scogli roc-

ciosi e profumati bruciati dal sole, le spiagge dell'Istria pulite e intatte, sono delle vere e proprie bellezze. Nonostante sia sempre più facile dipingere con il pennello che con le parole, è sufficiente pensarci e di fronte a voi si apre già la veduta. Mentre il sole è all'apice e il maestrale soffia dolcemente sulle chiome dei pini, i quali rami si protendono verso il mare azzurro, state in ozio distesi sulla bianca roccia in una baia nascosta ascoltando il canto dei grilli. Con le dita rovistate tra i ciottoli che splendono nelle acque cristalline dell'adriatico e i polmoni si riempiono con i profumi del mediterraneo. Il tempo ora non ha importanza. La pace infinita vi avvolge e può essere turbata solo da un gabbiano o una barca che gonfia le vele in lontananza. Immersi nei profumi e suoni, vi tufferete dalla roccia nell'azzurro infinito del mare nel tramonto. Suona irrealmente... Ornate da isolette paradisiache come perle, le spiagge istriane sono le più pulite e le più belle del Mediterraneo. Risvegliate dalla bora e accarezzate dal dolce maestrale, esse sono un vero e proprio riparo della pace e della felicità. Lasciatevi andare e loro vi ristoreranno come un elisir.

Alla scoperta della terra mistica

Se amate conoscere posti nuovi in sella alla bici, in Istria troverete 2600 chilometri di strade da nord a sud, da est ad ovest, una sessantina di percor-



si ciclistici segnalati, che assieme a quelli non annotati coprono la penisola come una ragnatela. Addirittura il 70% di essi sono strade per mountain bike, ossia strade bianche, di campagna, oppure strade che attraversano boschi, mentre il resto sono strade asfaltate. La varietà delle strade è veramente grande affinché ognuno possa trovare la propria strada ideale. Qui potrete pedalare lentamente, lungo la spiaggia, attraverso i boschi, le cittadine medievali, sfidare le pendenze e andare in salita, fino a 1100 metri di altitudine sulle montagne della Ciciaria, dalle quali si aprono dei paesaggi indimenticabili. Non importa se siete un ciclista in ottima forma fisica, le strade istriane vi conquisteranno con la loro varietà. www.istria-bike.com



Per un'armonia perfetta tra corpo e anima

Bisogna davvero saper scegliere sulla grande e sontuosa tavolozza dell'offerta wellness istriana; dai più semplici trattamenti rilassanti beauty & spa,

attraverso l'aromaterapia, la cromoterapia, la fangoterapia o i diversi trattamenti esotici anti-stress e anti-age, fino al programma medico riabilitativo. In tutto ciò l'Istria offre anche le condizioni naturali e climatiche ideali, nonché un ulteriore concetto di com-

fort. Chi volesse arricchire la propria vacanza con un fragrante trattamento, o chi vedesse in quest'ultimo l'obiettivo del proprio viaggio, di sicuro in Istria non rimarrà deluso. Dai sapori e dagli odori magici del Mediterraneo al rilassamento nelle mani di esperti e ►





con un prezioso moscato momianese, o con lo spumante. Lasciate che le gocce divine dei vini istriani arricchiscano il vostro palato e che i suoi eccezionali sapori vi ammalino completamente. Godetevi! Siete in Istria, la terra del vino, le cui varietà furono osannate dai Romani; uno in special modo era il loro preferito, quello che porta l'enigmatico nome "Vinum Pucinum", legato alla leggenda della lunga vita dell'imperatrice Livia. Per chi non lo sapesse, la consorte del celebre imperatore Augusto, una vivace ottantaduenne, attribuiva la propria longevità a questo vino. Si ritiene che l'elisir di Livia, il "Vinum Pucinum", fosse proprio l'energico rosso rubino istriano di nome Teran, ovvero Refosco, maturato nelle vigne dell'Istria centrale. Chi volesse assaggiare alcuni di questi famosi vini, saldamente affermati a livello mondiale, non si scordi che l'Istria è orgogliosa delle sue strade del vino lungo le quali troviamo oltre 70 cantine. www.istria-gourmet.com

Tornando alla natura

Se avete voglia dell'antica atmosfera delle fattorie di campagna, dei piatti tipici e ristoranti con cucina tradizionale, di romantici caminetti e cantine profumate, scoprite la magia dell'agriturismo, piccoli alberghi rurali e fattorie.

Assaporate il buon vino e il cibo fatto in casa, seduti sulle panche di legno sotto il pergolato oppure vicino al caminetto, godetevi tutta la tranquillità dell'Istria e la gioia di vivere della sua gente. Svegliati dal canto degli uccelli, nel caldo letto della tipica casa

- della più moderna tecnologia, qui scoprirete il vero significato dei termini wellness e benessere. Buon relax!

Aromi unici della cucina mediterranea. Solamente ingredienti naturali per gusti, odori e ricordi indimenticabili

Scoprite tutto il fascino degli odori e dei gusti di una terra meravigliosa nella quale, come già Cassiodoro annotò nel 537 "i patrizi conducono una vita divina". Tavolata regale di pesce, crostacei e conchiglie provenienti dalle profondità marine di Posidone, viene curata qui, oltre agli asparagi e ai famosi tartufi, tesori sotterranei sottratti direttamente dal piatto di Ade. La crosta del pane fatto in casa imbevuta dell'olio dorato, il migliore del mondo, e i palati si godono i migliori vini.

Infilandosi bocconi appetitosi nella collana dei piaceri, sentirete la polifonia di odori e gusto che non avete ancora incontrato. Bocconi dalla terra e dal mare qui cuociono sul fuoco della passione di ulivi e vigne. Rosmarino, alloro, basilico e timo mettono la corona regale ai cibi che avvicinate alla bocca. Non esitate, cogliete un mazzetto che odorerà ancora a lungo ricordandovi il caldo Mediterraneo. Lasciatevi andare. Delizie marine o i gustosi tartufi, come anche le gocce d'oro della autoctona malvasia, del moscato profumato di Momjan oppure del terrano color rubino che beveva anche Casanova, il vostro palato si ricorderà per sempre degli indimenticabili sapori istriani. In Istria, gli amanti del prosciutto nostrano troveranno un'ottima combinazione nel "terrano" color rubino. Chi preferisce il pesce o i frutti di mare, si lasci lusingare da un bicchiere di malvasia autoctona. I dolci crostoli, infine, vanno assolutamente coronati



istriana, avrete l'impressione che il tempo scorra più lentamente. Dalla finestra scoprirete i campi, i vigneti, gli uliveti e gli orti, vedute dolci, frutto di mani nobili e lavoratrici, e se avrete voglia, potete anche cavalcare, visitando il bosco vicino. Scoprite queste fattorie e sarà come entrare in una scena idilliaca dei tempi passati. www.istra.com/it/alloggio

In natura sotto le stelle

Se state pensando al campeggio, l'Istria fa per voi. Situata nel cuore dell'Europa e ben collegata al resto del continente grazie ad una moderna autostrada, questa regione offre ai camperisti i campeggi migliori in Croazia. Oltre ai profumi della natura intatta, alle fantastiche spiagge pulite sulle quali sventolano più di 50 bandierine blu e alla costa frastagliata con un'infinità d'isolotti sui quali potrete trovare il vostro posto sotto le stelle, i campeggi istriani sono un esempio di sistemazione lussuosa con dotazioni che seguono gli standard mondiali. Non è tutto, L'Istria offre molto altro. Vi sono campeggi dove potete nuota-



re e poi stendervi al sole quasi sui resti di un qualche antico tempio, darvi all'ozio sulla spiaggia e all'ombra di una chiesetta medievale, e persino alzarvi all'alba per scrutare i contorni fatati della santa rovignese, Eufemia, il cui sarcofago qui giunse per mare una mattina di molto tempo fa. L'Istria fu

ripetutamente proclamata come miglior destinazione camping in Europa, essendo veramente la scelta perfetta per un vero riposo in armonia con la natura.

Non è una vacanza qualsiasi, bensì un'avventura piena di passioni ed emozioni! ■

Campeggi

I campeggi istriani sono un vero e proprio paradiso per tutti gli amanti della natura.

Rovinj: Maistra d.d. via Nazora 6 Rovinj – Tel. +385 52800200 www.campingrovinjvrsar.com

Valalta Fkk Cesta Valalta, Rovinj – Tel. +385 52804800 www.valalta.hr

Arenaturist d.d. Splitska 1, Pula – Tel. +385 52529400 www.arenacamps.com

Riviera Adria d.d. Stancija Kaligari 1, Porec - Tel. + 385 52465010 www.camping-adriatic.com

Bi Village Dragonja 115, Fazana – Tel. + 385 52300300 www.bivillage.com

Riviera Adria d.d. Stancija Kaligari 1, Porec -Rabac– Tel. + 385 52465010 www.camping-adriatic.com

Maslinica Rabac bb, 52221 Rabac – Tel. + 385 52884172 www.maslinicarabac.com



Cile, paese di contrasti e terra d'emozioni



Alla scoperta dell'estremo sudovest del continente americano

Testo di Mariella Belloni - Foto Tour2000

Un viaggio da sogno, tra sconfinite pianure e immensi ghiacciai, foreste secolari e laghi di smeraldo per scoprire la maestosità della natura.

Il Cile offre uno sterminato paesaggio desertico che incanta, spiagge solitarie, dune con lagune turchesi, saline piene di maestosi fenicotteri rosa, coste con baie e insenature di straordinaria bellezza, vulcani innevati e getti di fumo che innalzano nel terreno mentre le prime luci dell'alba rendono il paesaggio un vero spettacolo della natura.

Un paese straordinario dalle mille rarità naturalistiche: ghiacciai che lambiscono profondi fiordi, toni di ghiaccio che scricchiolando precipitano in mare. Un mondo fatto di lagune cerulee dove la natura regna sovrana e dove l'uomo è una silenziosa minoranza in balia del vento.

Fra la costa del Pacifico e l'impressionante sequenza di vulcani della cordigliera andina si distende il deserto di Atacama, una striscia di sabbia e di pietre dove la terra si spaca sotto il sole e il vento soffia senza sosta. Un universo primordiale interrotto solo da vecchi villaggi dimenticati, pieni di leggende e misteri, e colline giallastre che nascondono un'immensa ricchezza: le miniere di rame più vaste del mondo.

A Sud-Ovest dell'America del Sud, il Cile si estende tra la Cordigliera delle Ande e l'Oceano Pacifico. Nei suoi primi 4.200 km di lunghezza racchiude inimmaginabili contrasti climatici e geografici. Tra la Cordigliera delle Ande e la costa, si estende un'ampia zona di fertili valli dal clima mediterraneo come Aconagua, Casablanca, Colchagua, Maule e Maipo. In esse nasce il rinomato vino cileno e si può apprezzare la cultura del "huaso", l'uomo del campo che preserva il folclore nazionale.

Uno sterminato paesaggio desertico, spiagge solitarie, dune con lagune turchesi, saline piene di maestosi fenicotteri rosa, coste con baie e insenature di straordinaria bellezza, vulcani innevati e getti di fumo che innalzano nel terreno mentre le prime luci dell'alba rendono il paesaggio un vero spettacolo della natura.

Dal confine nord fino a La Serena i paesaggi dai toni marroni affascinano per l'eccezionale unione tra aridità e solitudine in una geografia imponente. Le escursioni sono infinite, in luoghi che offrono geysers, terme, salari, siti archeologici e paesaggi.



► Il Cile è diviso in tredici regioni e, una di queste, è la Region Aysèn che forma parte della Patagonia cilena. Ancora oggi conserva caratteristiche naturali uniche in via d'estinzione in quasi tutto il resto del pianeta.

Il nord del Cile fu abitato dai tempi più remoti da tre differenti popoli legati alla cultura Incaica: gli Aymarà sull'altopiano, gli Atacamenos nel deserto e i Changos lungo la costa.

Nessuno dei loro territori era chiaramente delimitato; essi si spostavano e commerciavano liberamente attraverso i differenti ecosistemi, spinti dalla necessità e dalle dure condizioni di sopravvivenza dovute al clima e alla geografia del paese.

La bellezza del nord cileno è varia. I paesaggi e la geografia cambiano drasticamente nei pochi chilometri che attraversano il territorio dalla Cordigliera delle Ande alle spiagge e alle scogliere della costa del Pacifico. Nella valle si trovano gli emozionanti paesaggi della regione più arida del mondo, il Deserto di Atacama, la Cordigliera del Sale e la Valle della Luna.

Alle prime luci dell'alba l'altopiano di El Tatio è ancora avvolto in un blu lunare. Sotto il cielo livido la terra vibra impercettibilmente, ribolle, sputa vapori di zolfo come se nelle sue profondità un gigantesco animale stesse per svegliarsi dopo il silenzio della notte. Dai geyser salgono colonne di fumo bianco, spettrale, che si dissolvono contro la massa scura delle montagne. Fa freddo. Qui, a 4600 m d'altitudine, il sorgere del sole è un'esplosione di calore in uno scenario d'apocalisse. A poco a poco il profilo del vulcano Tocopuri riemerge dall'oscurità.

Oltre le sue pareti grigie si stendono gli altopiani della Bolivia, la sterminata puna glaciale dove vivono gli indios di lingua aymara. Ma nella direzione opposta, verso occidente, la terra rimanda già una luce bianchissima, un bagliore accecante che inonda tutto, fino all'orizzonte. Ecco il deserto di Atacama, l'inferno rovente dove 500 anni fa sono andati a morire i cavalieri di Diego de Almagro, primo conquistatore del Cile incaico. Una striscia di sabbia e pietre, a cavallo del tropico del Capricorno. "È il deserto più assoluto del globo", scrisse il geologo francese Alban Vistel.

Diego de Almagro era arrivato fin qui in cerca di ricchezza. Voleva oro e argento. Pensava di scoprire un secondo Perù, senza sapere che il Perù era uno solo. Così, partendo da Cuzco appena conquistato da Pizarro, non esitò a sfidare una natura fra le più ostili del mondo, sicuro che ne sarebbe tornato con tesori più grandi di quelli della capitale dell'impero inca. Ma il Cile della sua fantasia ha dovuto lasciare presto il posto al Cile della realtà. Sabbia incandescente e rocce irreali per un'avventura da incubo. Niente oro, né argento.

Lasciato alle spalle il deserto di Atacama, si scivola in una dimensione senza tempo. Si entra in una terra che non appartiene più a nessuno, soltanto al sole che la brucia di giorno e al freddo che la frantuma di notte. Si attraversano luoghi che non sembrano nemmeno appartenere a questo pianeta: come la valle della Luna, una piattaforma rocciosa ricoperta di cristalli di sale che brillano come specchi, disseminata di gigantesche torri di pietra fra le quali il vento soffia furioso, padrone assoluto d'uno

scenario primordiale. Sul fondo, un labirinto di canyon sbarra l'uscita della valle. E' come se la natura volesse impedire a chiunque di guardare cosa c'è al di là, oltre il profilo delle rocce. Come se volesse proteggere il suo segreto più prezioso: l'oasi di San Pedro de Atacama, una sorprendente macchia di vegetazione in mezzo a tutto quel grigio, quei bianchi, quei gialli, quell'ocra senza vita. La si scorge da lontano, piccolissima, ai piedi della barriera andina, con i suoi alberi verdissimi, con le case sparpagliate ai bordi di un'inattesa sorgente d'acqua. Lì vicino s'apre il Salar de Atacama, forse residuo d'un antico mare interno, forse secrezione del sottosuolo, attorno al quale minuscoli villaggi si confondono con il colore della terra.

Dentro i confini di San Pedro il deserto scompare di colpo. Cancellato, come per magia. Nel fresco delle case all'ombra della chiesa, nei campi di frumento e mais, scorre la vita tranquilla delle due comunità, quella bianca d'origine spagnola e quella indiana, d'origine boliviana, che parla ancora l'aymara.

Ayquina, invece, pochi chilometri a ovest, ha altre storie da raccontare. È adagiata in una fenditura del terreno, con le case costruite in verticale sulle pareti ripidissime. Una specie di pittosco presepe incastonato nel deserto. Fuori dalla gola non la si vede nemmeno, spunta solo il minuscolo campanile della chiesa spagnola dove, l'8 settembre di ogni anno, confluiscono migliaia di cattolici per la festa della Vergine di Guadalupe. C'è gente che arriva da Calama, facendo 80 km a piedi sotto il sole pur di non mancare all'appuntamento. Poi, quando tutto è finito, quando le musiche e i balli sono terminati, il villaggio ripiomba nella vita di sempre, con la gente che s'ammazza di fatica per poter strappare alla terra quel poco che la natura concede per sopravvivere.

Ancora più difficile è trovare Caspana, un altro pueblo fra deserto e puna. Bisogna andarla a cercare in mezzo a una valle sconvolta da terremoti di epoche lontane, arrivare fino all'orlo di un promontorio appena accennato dalle mappe geografiche, e guardare giù. Proprio lì sotto, ecco un paese pieno di colori. Per incredibile che possa sembrare, attorno al rigagnolo che scorre sul fondo del canyon è un susseguirsi di alberi e prati di un verde così intenso da apparire fosforescente. Sulle pareti tagliate a terrazze si coltivano mais e frumento cipolle e patate, e qua e là, fra le capanne col tetto di paglia, si vedono persino alberi da frutto. I primi li aveva-

no portati i missionari spagnoli in piena epoca coloniale, e la gente di Caspana ha fatto i fretta a conoscerli. Così come ha imparato ad andare ogni domenica alla messa, senza mettere da parte del tutto le antiche credenze.

Ma i sentieri che partono da San Pedro de Atacama conducono anche più a nord, sempre più su. Attraversano la regione del Tarapacà, un intrico di cordigliere, di steppe desertiche, di valli a strapiombo e pianure desolate che neanche i conquistadores hanno avuto il coraggio di affrontare. I villaggi sono rarissimi. Poi, più a nord ancora, c'è solo la strada che collega Arica, sulla costa dell'oceano, a La Paz. E' l'estremità del Cile, la fine del Norte Grande. Ma c'è ancora una meta da raggiungere, piegando di nuovo verso oriente, oltre Putre, fino al Parque nacional del Lauca, dove le vigogne e i guanacos corrono liberi, e le vizcachas, i grossi conigli andini con la coda di scoiattolo, si riscaldano pigre sotto le rocce esposte al sole. Alla fine del sentiero, dopo il lago di Cotacotani, s'apre finalmente la laguna di Chungarà, forse lo specchio d'acqua più alto del pianeta. Un tesoro inviolato a 4600 m d'altitudine, chiuso in un anfiteatro di montagne inaccessibili. Lì, sull'acqua immobile, migliaia di uccelli sconosciuti lacerano con il loro grido il silenzio abissale di una natura ferma alla preistoria. E' la fine di un altro giorno, e mentre a occidente il cielo rimanda ancora la luce bianca del deserto, qui in cima le ombre cominciano ormai a ingoiarsi tutto. Anche la sagoma minacciosa del vulcano Parinacota, gonfia di neve e di ghiaccio, svanisce lentamente in un blu profondo. Le Ande affondano placide nella notte. E resta solo il freddo.

Spiagge e città

Le principali città del nord si trovano lungo la costa. Arica, quasi alla frontiera con il Perù, comunica con la Bolivia mediante una ferrovia. Tra le città si snodano chilometri di spiagge tranquille, scanditi solo dal vitale orologio della natura, estensioni immense popolate solo da condor, guanachi e lama.

Santiago, la capitale del Cile fu fondata nel 1541 dallo spagnolo Pedro de Valdivia ai piedi della Cordigliera delle Ande. Oggi è una città moderna e un punto nevralgico del paese con più di 6 milioni di abitanti.

A 540 Km da Santiago e a 70 Km da La Serena nasce una mistica vallata incassata dove sorgono le vigne che danno ori-

gine al pisco: il tradizionale distillato d'uva. Qui si trova anche un centro di turismo esoterico che riunisce un gran numero di centri di terapie orientali, meditazione e ricerca spirituale

Isola di Pasqua

Chiamata dai nativi "Te Pito o Te Henua", o "l'ombelico del mondo", è uno scenario che incanta per la sua natura e la ricchezza archeologica. Il paesaggio polinesiano si complementa con i più di 600 antichi idoli di pietra alti fino a 6 m, chiamati Moai, che costellano l'isola e con i quali gli indigeni veneravano i loro antenati. Le sue spiagge di sabbia bianca invitano al riposo e a rilassarsi, oppure ad effettuare cavalcate, passeggiate in trekking, mentre la trasparenza dell'acqua attrae turisti da tutte le parti del mondo per praticare lo sport subacqueo ed esplorare i suoi fon-

dali e le bellissime formazioni e caverne sottomarine.

Isola Robinson Crusoe

Fa parte dell'Arcipelago di Jaun Fernandez, situato a 650 Km dalla costa di San Antonio. Il suo nome deriva dalla storia del naufrago Alessandro Selkirk, raccolta nel famoso libro di Daniel Defoe "Robinson Crusoe": Come descritto nel racconto, si tratta di un paradiso perduto dove la grande altezza delle montagne determina il clima piovoso che dà vita a una variata flora e fauna endemica.

Il Sud è la capitale dello sport d'avventura del paese e la sua natura presenta una grande diversità di scenari, ideali per intraprendere qualsiasi tipo di escursione.

L'isola di Chloè, situata di fronte a Puerto Montt, possiede un folclore ►





► unico, con artigianato in legno, tessuti in lana di pecora e una ricca mitologia carica di stregoni ed incantesimi ancora presente in ogni villaggio.

Famosa è la sua grande varietà di prodotti del mare che danno vita ad una speciale gastronomia.

Il Cile, oltre ad essere considerato il più importante paese vinicolo del Sud America, è anche storicamente considerato fra i primi paesi dell'emisfero meridionale dove si è iniziata la coltivazione dell'uva. Dopo un lungo periodo di decadenza, il Cile ha orientato la propria produzione vinicola sulle varietà cosiddette internazionali, riuscendo a creare con queste uve vini che presentano caratteristiche tali da essere considerati tipici. I migliori vini prodotti in Cile sono probabilmente quelli a base di Cabernet Sauvignon. Fra i vini bianchi spicca certamente lo Chardonnay prevalentemente per la grande quantità che si produce rispetto agli altri vini bianchi. Anche i vini prodotti con uve Merlot, in crescita dal punto di vista qualitativo.

Tutta la Patagonia in un paradiso incontaminato

Tutte le bellezze della Patagonia cilena si concentrano in questa riserva naturale privata di ben 300 ettari che dista solo dieci chilometri da Puerto Chacabuco. Il Parco Aiken si trova al centro di una

regione caratterizzata dalla forza selvaggia di una natura che è rimasta fedele alle sue origini e non è stata modificata dalla presenza umana.

Un bellissimo specchio d'acqua è il cuore di questa terra immersa nel verde. Il lago Riesco, conosciuto per il blu delle sue acque, è circondato da una rigogliosa foresta che ospita un'immensa varietà di specie animali e vegetali.

Per apprezzare al meglio le meraviglie di questa terra vergine, il parco offre ai visitatori la possibilità di scegliere fra tre differenti sentieri che, attrezzati con piccoli ponti, passerelle, centri di ristoro e punti informativi, esplorano la storia bio-eografica di una zona preziosa per tutti gli amanti della natura.

Lungo i sentieri, gli ospiti del parco restano senza fiato, sorpresi dagli scorci di panorama che improvvisamente si schiudono davanti ai loro occhi: le acque trasparenti del lago e dei numerosi corsi d'acqua, le cascate spettacolari, le catene montuose e le bianche vette avvolte dalla neve, i boschi caratterizzati da un microclima umido che favorisce la presenza di volatili locali come i "Chucaos" – variopinti uccelli dal petto rosso – e gli "hueta", specie rara, tipica della Patagonia e caratterizzata da un canto melodioso.

All'interno del parco, tre sentieri per emozionanti escursioni.

Il Sendero del Rio segue le acque del tor-

rente Estero, corso d'acqua che attraversa boschi e praterie per arrivare alla spettacolare cascata Barba del Viejo.

Il Sendero del Lago si snoda attraverso le verdi colline che circondano il Lago Riesco. Queste morbide alture sono ricoperte dal Maqui, una particolare bacca locale.

Il Sendero del Salto si immerge tra praterie, boschi e mallines per giungere in una zona caratterizzata da un alto tasso di umidità; un microcosmo ricco di piante particolari e rari animali.

Inoltre gli ospiti hanno la possibilità di sperimentare il piacere di un barbecue – il famoso asado patagòn – cucinato seguendo un rituale caratteristico della Patagonia e accompagnato dai migliori vini cileni. Il barbecue viene preparato su una enorme quantità di brace, allestita al centro di una costruzione – El Quincho – realizzata secondo i dettami del locale e che può ospitare fino a cento persone.

Numerose sono le opportunità di viaggio e le escursioni offerte da questo suggestivo angolo di Patagonia. Oltre alla possibilità di fare trekking, esplorando parchi e ghiacciai, gli amanti dell'avventura che vogliono scoprire una delle regioni più affascinanti di tutto il continente sudamericano troveranno... "pane per i loro denti" tra la vasta gamma di proposte suggerite da Catamaranes del Sur. Un'affascinante avventura tra le meraviglie della Riserva di San Rafael, a bordo di un gommone 'zodiac', per vivere un'emozionante esperienza a stretto contatto con iceberg giganteschi e ghiacciai millenari, sorseggiando un cocktail davvero speciale, un mix di whisky e ghiaccio millenario.

Per gli amanti dello sport e dell'avventura più selvaggia, molte sono le attività da svolgere. Dedicarsi alla pesca alla mosca lungo il Rio Simpson, fare kayak sulle acque del lago Riesco e cavalcare per ore tra le immense distese dell'Hacienda patagonica.

Il verde intenso dei boschi contrasta fortemente con i ghiacciai e i nevai dell'estremo sud del Paese. Tanto l'uno come l'altro godono di ricchi ecosistemi, un tesoro inestimabile per gli amanti della natura.

La Patagonia da sempre è terra di sognatori ed esploratori in cerca di preziosi e misteriosi tesori ed è qui che molti di loro si sono fermati con i loro sogni e le loro speranze. Più di 700 chilometri tra le province di Neuquèn e Rio Negro, lungo la valle dei fiumi Colorado e Rio

Negro, si trovano trentacinque tra vigneti, cantine e altre 'chacre agresti', che presentano al paese e al mondo enoico estero i loro migliori ceppi dei vini patagonici.

In questa valle, al lato nord del fiume Rio Negro, dopo aver girato in lungo e in largo tutto il sud della Patagonia, merita una sosta per ammirare questo luogo verde, dove prima c'era deserto, e scoprire quanto l'uomo con il suo lavoro, la tecnica e la passione ha creato in pochi anni.

Il periodo migliore per visitare il Cile varia a seconda della zona. Nel cuore del Paese la primavera e l'autunno sono stagioni piacevolissime. Al nord c'è clima caldo e secco e l'estate (da dicembre a marzo) è soleggiata ma non afosa. Nella parte sud, infine, ci sono zone per lo più umide.

In Patagonia il clima temperato piovoso, senza stagione secca arriva fino all'estremo australe. La temperatura media annua è di 6,6° C e le precipitazioni registrano il massimo del Paese, superando i 3000 mm annui. ■



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.

Rubrica a cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



BOLZANO

Vigneti e Dolomiti

**In Alto Adige
il benessere
a chilometro zero**

Prima regola: sfruttare al meglio la sinergia con il territorio e i suoi prodotti.

Seconda regola: proporre trattamenti e cosmetici che uniscano innovazione e recupero delle tradizioni.

Ecco perché la proposta wellness dell'area vacanze Bolzano Vigneti e Dolomiti è più che mai al passo con i tempi.

Le materie prime del posto, dal pino mugo alla linfa di vite, dalla rosa canina alle bacche di ginepro, sono la base per trattamenti piacevoli e cosmetici efficaci.

Rivitalizzarsi con il pino mugo, coccolarsi con la paneterapia, purificarsi con bagni di lana, rigenerare la pelle con la linfa della vite o ancora immergersi nel fieno più profumato per sciogliere le tensioni: a Bolzano e dintorni il wellness in inverno si declina in tanti modi. La remise en forme contribuisce così a

liberarci dalle tossine, rivitalizzare la pelle o curare i dolori muscolari. La natura incontaminata, l'aria pura di montagna, gli incantevoli hotel e masi completano l'opera.

Dagli aghi di pinus sarentensis - o pino mugo della Val Sarentino - si estrae un olio unico, dal profumo resinoso e balsamico, conosciuto come un rivitalizzante naturale che favorisce la circolazione. Oggi quest'antico rimedio casalingo, estratto secondo i tradizionali metodi di distillazione, viene ampiamente sfruttato nelle SPA della zona, sia come olio puro che come base per creme e lozioni. Trehs è l'azienda locale che ha dato un marchio "riconoscibile" al pinus sarentensis e i suoi prodotti sono presenti in moltissimi alberghi e istituti di bellezza; inoltre, per chi vuole saperne di più, a Sarentino c'è il garni Reischnhitt: nella distilleria di casa si possono scoprire tutti i segreti della

distillazione a vapore e poi provare il Bagno Originale di Pino Mugo Sarentino, trattamento durante il quale l'ospite, steso su un lettino, viene letteralmente ricoperto di trucioli riscaldati. Altrettanto unica (e introvabile altrove) è la paneterapia: per provarla bisogna andare sull'Altipiano del Renon, a Collalbo, più precisamente al Waldhotel Tann. Qui, in una caratteristica saletta, dove si trova un forno di pietra dedicato alla cottura, ogni mattina, di tanti tipi di pane, gli ospiti sono invitati a rilassarsi sulle poltrone intorno al forno, leggermente intiepidito: questo permette di sfruttare i benefici del calore (ideale per curare reumatismi e contratture muscolari), ma anche di respirare l'aria carica di enzimi, in grado di riattivare il metabolismo e regalare un profondo - quasi ancestrale - senso di pace.

E dopo i trucioli e il pane, si scopre anche la lana: al maso Weidacherhof (Collalbo/Renon) propongono un "bagno" in quella di pecora, eccezionale rimedio per ridare energia al corpo, riattivare il microcircolo e depurarsi attraverso la sudorazione. E naturalmente la materia prima arriva rigorosamente dalle pecore allevate nel maso stesso. Infine non si possono non citare i bagni di fieno: una pratica antica, tornata di gran moda e proposta da molti hotel della zona. Anche in questo caso la differenza sta tutta nella materia prima: è risaputo infatti che il fieno dei masi d'alta montagna, tra i 1.500 e i

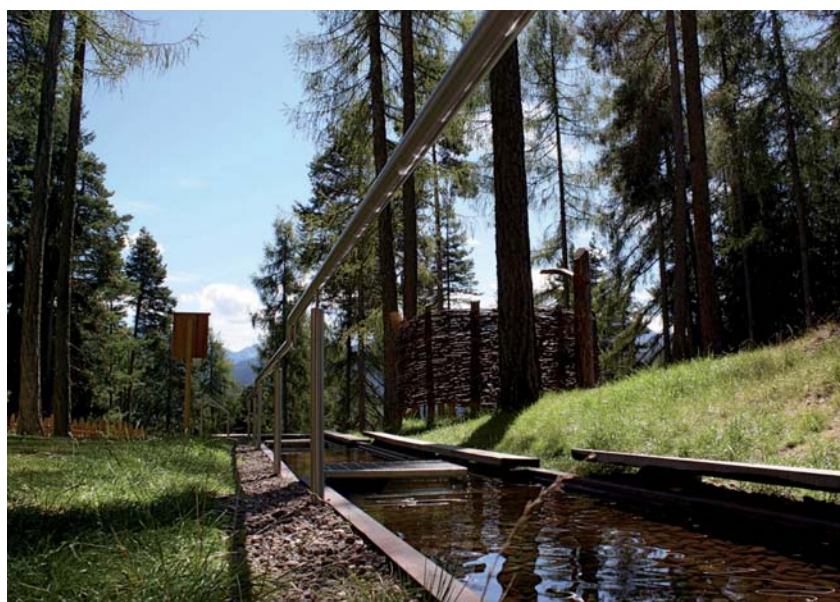


2.000 metri, è di particolare qualità, uno straordinario mix di erbe dalle proprietà curative e fiori profumati. Ma lungo la Strada del Vino dell'Alto Adige, l'altra protagonista del wellness non poteva che essere la vite. Ad esempio la Tenuta Manincor, a Caldaro, insieme a Trehs ha recentemente creato Aqua Vinea Nobilis, una linea di cosmetici per viso e corpo che nasce proprio dai vigneti di proprietà, rigorosamente coltivati secondo i criteri della biodinamica: principio attivo è la linfa (il "pianto della vite") che fuoriesce dai tagli dopo la potatura, ricchissima di minerali e antiossidanti. Dagli acini di

Gewürztraminer, Schiava e Lagrein (delle colline di Caldaro) nasce invece la linea vinPELLIS: dalla buccia dell'uva si estrae infatti il resveratrolo, un potente antiage. Per provarli bisogna andare alla Bellavita Beautyfarm dell'hotel Jagdhof Torgglhaus, naturalmente a Caldaro. ■

Informazioni:

Consorzio Turistico Bolzano Vigneti e Dolomiti
tel. 0471 633 488
info@bolzanodintorni.info
www.bolzanodintorni.info





FIRENZE

IMMAGINE ITALIA&CO

Sono 500 i buyers, sia italiani che stranieri invitati a partecipare alla manifestazione dedicata alla promozione delle eccellenze del settore tessile per arredi, biancheria intima e da casa e prodotti tessili per Spa e Nautica.

Un successo senza precedenti per questa Fiera che, giunta alla sua sesta edizione, conferma il trend di visitatori in crescita, posizionandosi come evento di alto livello per la promozione del Made in Italy e per la creazione di nuove potenzialità di business. Le ultime edizioni hanno visto la partecipazione, accanto alle migliori produzioni locali, di affermate aziende del settore internazionali a cui si è affiancata la massiccia presenza di buyers e visitatori provenienti da ogni parte del mondo.

Quest'anno la crisi economica che ha colpito l'Italia si fa sentire anche in questo settore. Nel periodo gennaio-settembre 2012 il saldo fra nuove imprese e imprese cessate, a livello nazionale, risulta essere negativo in tutte le sottocategorie interessate: -71 unità nel comparto biancheria per la casa e -62 per la biancheria intimo-lingerie, con rispettivi tassi di crescita del -2,1% per la biancheria casa e del -2,4% per la biancheria intimo-lingerie.

Nonostante questo, seppur con ritmi più lenti rispetto alle passate edizioni, ogni giorno continuano ad arrivare alla segreteria della fiera nuove domande di partecipazione. Si tratta di un segnale importante che conferma la tenacia e l'intraprendenza tipica dei nostri imprenditori, sempre pronti a mettersi in gioco.

“La sesta edizione di Immagine Italia &Co. – spiega il Presidente della Camera di Commercio di Pistoia, l'ente organizzatore della fiera – ha certamente avuto una partenza più faticosa rispetto alle edizioni precedenti sia per oggettivi impedimenti sia per la complessa situazione economica che il sistema delle imprese sta vivendo. Siamo convinti che gli imprenditori sapranno cogliere il valore che una fiera come questa rappresenta per il futuro del loro comparto economico. La possibilità di avere una vetrina italiana in Italia, già conosciuta e riconosciuta dagli operatori di settore, sia italiani che esteri, è un'opportunità che va tutelata e non perduta”.

La Manifestazione ha come obiettivo la valorizzazione e la promozione delle attività delle imprese locali a livello internazionale e rappresenta un'occasione importante per proporre le novità più esclusive, le anteprime sulle collezioni e incontrare i più importanti operatori del settore.

Durante i giorni della Fiera (1 - 3 febbraio), anche quest'anno, saranno organizzate sfilate collettive e individuali di intimo-lingerie.

Antonella Fiorito

CULTURA

L'AMERICA ALLA SCOPERTA DELL'ITALIA

L'Italia del presente con le sue eccellenze, l'Italia del passato con il suo patrimonio e l'Italia del futuro, che guarda avanti. Il 2013 sarà l'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti: un vero e proprio viaggio che nell'arco di dodici mesi guiderà il pubblico alla scoperta della cultura e dell'identità italiana dal punto di vista della ricerca, della scoperta e dell'innovazione. Il Fai (Fondo Ambiente Italiano) non poteva di certo mancare e insieme al Touring Club Italiano e a I Parchi Letterari proporrà ogni mese tre itinerari che permetteranno di conoscere da vicino i tesori del nostro Paese.

Un viaggio lungo un anno alla scoperta dell'Italia, del suo meraviglioso patrimonio culturale e paesaggistico che lo rende un Paese unico al mondo. Il 2013 sarà l'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti, un'opportunità per promuovere la cultura e l'identità italiana e rafforzare i legami con l'America. Da oggi è online il portale Italy in US 2013 con tutte le informazioni sulle numerose iniziative proposte nell'arco di dodici mesi: trattandosi di tutela, valorizzazione e promozione delle nostre ricchezze il Fai non poteva di certo mancare.

Ogni mese, infatti, la Fondazione, insieme al Touring Club Italiano e a I Parchi Letterari, proporrà tre itinerari alla scoperta delle bellezze distribuite sul territorio italiano, dal nord al centro al sud del Paese, tra il fascino di Parco Villa Gregoriana, le suggestioni del passato del Giardino della Kolymbetra e tanto altro.

Il 2013 sarà l'anno della valorizzazione non solo della cultura e dell'identità italiana ma anche del 'Brand Italia' nel suo complesso, comprendendo dunque anche la componente produttiva del nostro Paese così da raccontare l'Italia del presente con le sue eccellenze, il suo valore alimentato continuamente dal suo passato, e l'Italia del domani, che guarda al futuro. I temi conduttori delle tante iniziative in programma saranno, infatti, la ricerca, la scoperta e l'innovazione: dall'arte alla musica e al cinema, dal patrimonio architettonico e paesaggistico alla letteratura, alla scienza, senza trascurare, naturalmente, la moda, il design e la cultura alimentare. Un viaggio a 360° per emozionarci ed emozionare gli americani.

POFFABRO

PRESEPE TRA I PRESEPI

A Poffabro (Pn), uno dei borghi più belli d'Italia, Sabato 8 dicembre 2012 alle ore 15,30 sarà inaugurata la manifestazione “Poffabro, presepe tra i presepi” che durerà fino al 13 gennaio 2013.

A differenza delle altre iniziative simili, a Poffabro tutto è presepe. Incastonati tra ballatoi in legno e case in pietra, sui davanzali delle finestre, nelle arcate o dove il tempo ha creato un minuscolo anfratto in un muricciolo si potranno ammirare innumerevoli presepi realizzati da mani giovani e da mani più esperte o semplicemente da chi vuole mettere alla prova la propria creatività. Qua e là si potranno pure ammirare altri capolavori realizzati da mani appassionate.

Vi aspettiamo numerosi perché viviate con noi la magica atmosfera del Natale.

Info: email: scarpeti.poffabro@alice.it - Tel: 0427730388

TORINO

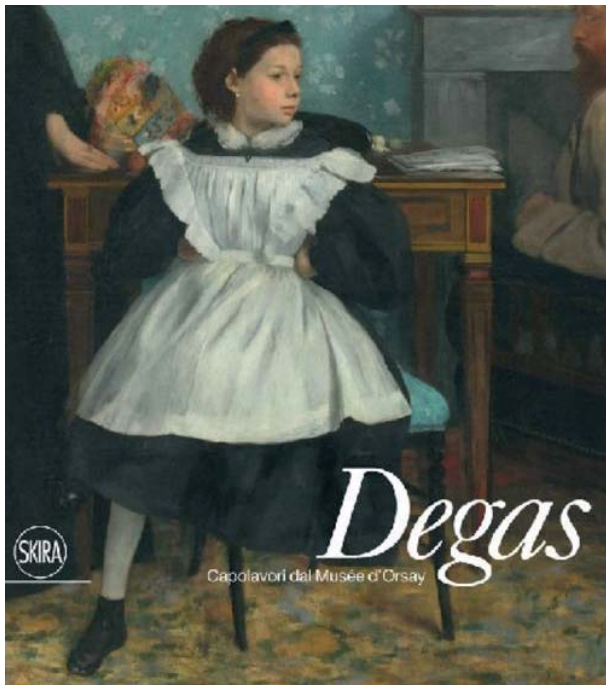
DEGAS, CAPOLAVORI DAL MUSÉE D'ORSAY

In esposizione 80 capolavori che rivelano pienamente il percorso di un artista straordinario. Alla Promotrice delle Belle Arti fino al 27 gennaio vi è questa eccezionale monografia curata da Xavier Rey, che abbraccia tutta l'attività di questo grande pittore: ottanta capolavori tra dipinti, disegni e sculture, in prestito dal Musée d'Orsay di Parigi, che rivelano pienamente il percorso di un genio straordinario, protagonista di una irripetibile stagione artistica nella Parigi di fine Ottocento.

Si inizia da due straordinari ritratti l'Autoritratto del giovane artista e quello del nonno Hilaire de Gas, per passare a uno dei capolavori più conosciuti e apprezzati Ritratto di famiglia (La Famiglia Bellelli), opera che solo in rarissime occasioni ha lasciato il museo parigino, anche per le sue considerevoli dimensioni. Il mondo della Parigi di fine Ottocento con i suoi caffè frequentati da artisti è rappresentato in opere come L'orchestra dell'Opéra e Donne fuori da un caffè la sera, cui seguono capolavori a soggetto femminile come Ritratto di donna con vaso di porcellana, La pédicure, Giovane donna che si annoda il nastro del cappello.

Seguono i soggetti più popolari dell'opera di Degas: i cavalli raffigurati nel celeberrimo Il Defilé (Cavalli da corsa davanti alle tribune) e in Corsa di gentlemen. Prima della partenza. Si continua con le ballerine, opere che costituiscono una delle cifre stilistiche di Degas, con capolavori come Prove di balletto in scena, Fin d'arabesque (Ballerina con bouquet) e Arlecchino e Colombina. E infine il nudo femminile, che vede la presenza in mostra di Donna alla toilette che si asciuga il piede, uno dei più importanti pastelli dedicati da Degas a questo tema, accanto a Donna che fa il bagno, bellissimo studio a matite colorate e pastello.

Info: tel. 011.5790095



SALERNO

UNA MANIFESTAZIONE PER RICORDARE ROBERTO MUROLO

A 100 anni dalla sua nascita (1912-2012), il grande Roberto Murolo sarà celebrato nello spettacolo "Salerno ricorda Roberto Murolo" del M° Espedito De Marino & Friends, che si terrà presso il teatro municipale "Giuseppe Verdi" di Salerno venerdì 4 gennaio alle ore 20.45.

Lo spettacolo celebrativo fra Canzoni, Musiche, Danze, Poesie, Racconti ed Inediti di un'Arte vissuta col cuore a Salerno, vuole ricordare la nobile figura di uno dei personaggi più rappresentativi della storia musicale napoletana, scomparso il 13 marzo del 2003, che tanto diede con il suo lavoro di interprete e ricercatore, alla storia della grande canzone che meglio rappresenta la nostra terra nel Mondo. L'evento, patrocinato dal Comune di Salerno, chiude le manifestazioni per il centenario della nascita del maestro Roberto Murolo organizzate dall'Associazione Socioculturale ad Indirizzo Artistico "Agliaia". "Presentiamo con particolare orgoglio e soddisfazione la manifestazione - Salerno ricorda Murolo - organizzata in occasione del giubileo del grande artista i cui legami con la nostra comunità sono stati e saranno solidissimi. Salerno e Murolo sono legati in modo indissolubile ed intenso. Per tali ragioni, il Comune di Salerno ha deciso di sostenere la benemerita iniziativa del M° Espedito De Marino attivamente impegnato per tutelare e promuovere l'eredità artistica ed umana del Maestro" ha detto il sindaco Vincenzo De Luca.

Info: Direzione: tel. 089 662142 - Botteghino: tel. 089 662141

INIZIATIVE

AGRITURISMI EN PLEIN AIR 2012-2013

Nell'ambito dell'accordo di programma siglato tra Apc- Associazione Produttori Caravan e Camper e Coldiretti per promuovere l'ospitalità in camper presso gli Agriturismi Campagna Amica di Terranostra, è stata presentata la nuova iniziativa "Agriturismi en plein air 2012-2013".

Gli oltre 130 agriturismi che hanno già aderito alla convenzione, offrendo la sosta gratuita ai camperisti per 24 ore, e tutte le strutture prossime alla sottoscrizione dell'accordo potranno partecipare, entro il 28 febbraio 2013, all'assegnazione di tre camper service (sistemi per il carico e lo scarico delle acque), presentando il proprio progetto di ospitalità dedicata ai turisti in camper all'interno della propria struttura agrituristica.

Dalla home page del sito www.terranostra.it è possibile scaricare il regolamento completo di "Agriturismi en plein air 2012-2013", che prevede tre categorie di partecipazione: Nord Italia (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna), Centro (Toscana, Abruzzo, Umbria, Marche, Lazio) Sud e Isole (Molise, Campania, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna).

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate via posta, insieme alla documentazione richiesta, entro il 28 febbraio 2013 (farà fede il timbro postale) presso Terranostra, via XXIV Maggio 43, 00187 Roma, all'attenzione di Rosalina Vertuani - Tel. 06.48993209 - E-mail terranostra@coldiretti.it.

18 dicembre 2012 – 2 giugno 2013

BRUEGHEL, meraviglie dell'arte fiamminga

di Guerrino Mattei

Curata da Sergio Gaddi e Doron J. Lurie, conservatore dei dipinti antichi al Tel Aviv Museum of Art, la mostra "Brueghel. Meraviglie dell'arte fiamminga", inaugurata a Roma al Chiostro del Bramante il 18 dicembre 2012 ed in cartellone fino al 2 giugno 2013, fa parte di un grande progetto internazionale che approda per la prima volta nella Città Eterna in una versione inedita e rinnovata, dopo le tappe di Como e Tel Aviv.

Arricchita da quasi venti nuove opere, la retrospettiva romana è prodotta e organizzata da Arthemisia Group in collaborazione con Dart Chiostro del Bramante, inserendosi in un programma di partnership ormai consolidata dopo il successo della scorsa primavera di "Miró! Poesia e luce", che continuerà con "Cleopatra", prevista per l'autunno 2013.

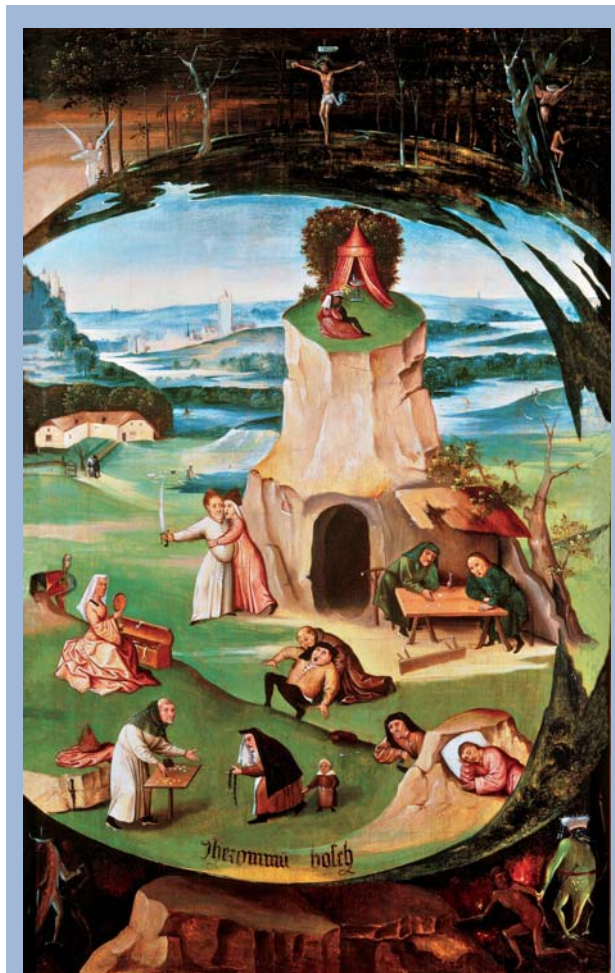
Un'occasione unica per ammirare i capolavori di un'intera dinastia di eccezionale talento, attiva tra il XVI e il XVII sec., e ripercorrerne la storia lungo un orizzonte temporale, familiare e pittorico di oltre 150 anni, accompagnati da un prezioso catalogo della Silvana Editoriale.

Con oltre 100 opere, l'esposizione offre al pubblico la possibilità di vedere da vicino meravigliosi dipinti, presentati in modo organico e completo nella suggestiva cornice bramantesca, provenienti da importanti musei nazionali e internazionali e da un elevato numero di prestigiose collezioni private, nella cui frammentaria dislocazione nel mondo sta l'eccezionalità di questo allestimento che è riuscito a raccogliere e mettere insieme capolavori altrimenti difficilmente accessibili, alcuni dei quali finora mai esposti al pubblico.

Un'opportunità imperdibile per apprezzare straordinari capolavori, per la prima volta in Italia come il magnifico "Le sette opere di misericordia" (1616 – 1618 ca.) di Pieter Brueghel il Giovane, in cui le diverse rappresentazioni della carità vengono esaltate e declinate attraverso l'intensità delle figure ritratte, richiamando per contrapposizione il superbo "I sette peccati capitali" di Hieronymus Bosch (1500 ca.), o "Il ciarlatano" della scuola di Bosch, entrambi presenti in mostra e mai giunti prima a Roma.

E proprio dal rapporto che con Bosch ebbe il capostipite dei Brueghel, Pieter il Vecchio (1525/1530 ca. – 1569), inizia il racconto della dinastia che, con la sua visione disincantata dell'umanità, ha segnato la storia dell'arte europea dei secoli a venire. Del "maestro spirituale" Pieter Brueghel il Vecchio seppe approfondire in chiave terrena le visioni oniriche, passando da uno stile ricercato e concentrato sulla tradizione, ad uno più icastico e interessato alla realtà, prestando grande attenzione al paesaggio e al rapporto tra uomo e natura, attraverso scene di danze contadine e proverbi figurati che riecheggiarono a lungo e cambiarono definitivamente la pittura fiamminga, aprendola alla modernità.

Illustratore di un mondo agreste divenuto simbolo di una lettura sul senso della vita umana, che già all'epoca riscosse incredibile successo presso la committenza internazionale, dopo la sua morte i registri del comico e del grottesco tipici dei suoi lavori assunsero una valenza educativa che venne quindi raccolta dai figli, Pieter il Giovane (1564 – 1638) e Jan il Vecchio (1568 – 1625).



9 ottobre 2012 - 27 gennaio 2013 - Roma, Galleria Nazionale d'Arte Moderna

PAUL KLEE E L'ITALIA

di Guerrino Mattei

Attaverso un articolato percorso che conta circa cento opere, sia di Klee che di altri artisti stranieri ed italiani (Kandinsky, Moholy Nagy, Max Bill, Albers, Licini, Soldati, Perilli, Novelli ecc.), la Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Roma ha allestito a cura di Tulliola Sparagni e Mariastella Margozi una grande rassegna sul rapporto di Paul Klee (1879 - 1940) con l'Italia.

Aperta il 9 ottobre dello scorso anno ed in cartellone fino al 29 gennaio 2013, la mostra "Paul Klee e l'Italia" analizza l'influenza della cultura e dei paesaggi del nostro Paese sul lavoro del pittore rapportandosi alle varie fasi della sua biografia artistica dagli inizi al periodo Bauhaus e agli ultimi anni solitari a Berna.

Klee, nato in Svizzera ma cittadino tedesco, amava i paesi che si affacciavano sul bacino del Mediterraneo, spesso meta dei suoi viaggi di studio e delle sue vacanze. La critica ha già da tempo individuato nel viaggio a Tunisi del 1914 e in quello in Egitto nell'inverno 1928-1929, due soggiorni significativi del percorso creativo dell'artista, momenti ispiratori di svolte pittoriche e di riflessioni teoriche.

Questo allestimento, corredato dal catalogo *Electa*, intende approfondire lo studio dei molti viaggi compiuti dal pittore in Italia, sottolineando la grande influenza che essi hanno avuto sulla sua opera.

Viene in Italia sei volte, a cominciare dal lungo viaggio di studio tra l'ottobre 1901 e il maggio 1902, nello spirito del classico Grand Tour di formazione, con Goethe e Burckhard come guide spirituali e numi tutelari. Roma, Napoli e Firenze sono le tre tappe principali di questo primo viaggio di apprendistato artistico, povero di risultati creativi, ma ricco di pensieri che saranno sviluppati negli anni successivi.

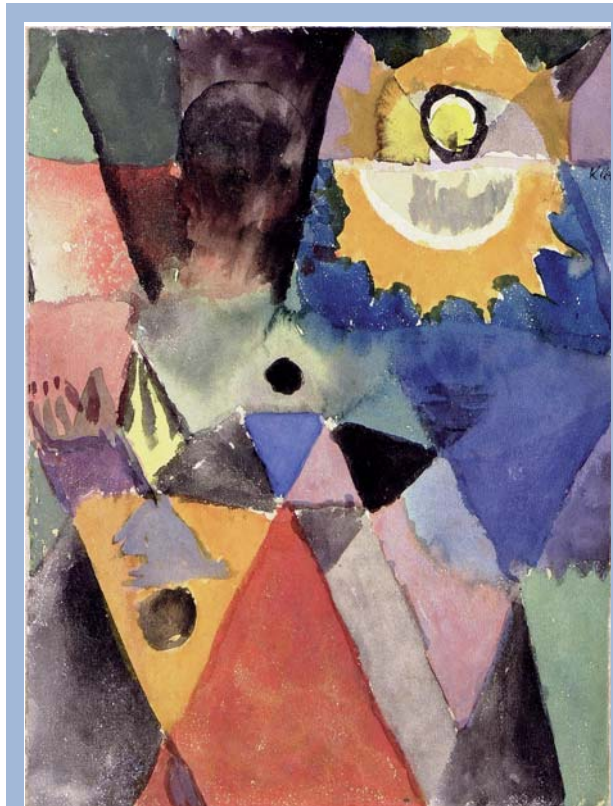
Ognuna di queste tappe gli ispira nuovi spunti di studio e in alcuni casi anche svolte stilistiche, come la fase "pointilliste" suggeritagli dalla visione dei mosaici bizantini di Ravenna ("Crocì e colonne", 1931).

Non meno significativo per il suo percorso creativo è l'incontro con il Futurismo che Klee apprezzava pur non conoscendone gli ideatori. Elementi dell'estetica futurista, come la centralità del tema architettonico e il dinamismo delle forme, vengono analizzati e rielaborati dall'artista in funzione del proprio linguaggio astratto ("Astratto-guerresco", 1914 e "Composizione urbana con finestre gialle", 1919).

Nei quattro decenni di attività pittorica Klee ha così sviluppato quattro approcci differenti all'Italia: c'è la fase di studio dell'arte classica nei primi anni del Novecento; c'è il confronto con il Futurismo negli anni Dieci; ci sono le vacanze durante gli anni Venti, quando il ruolo di insegnante al Bauhaus gli consente dei regolari viaggi all'estero; c'è infine la ricreazione nostalgica di quel Sud

mediterraneo, che la sclerodermia insorta nel 1935 gli impedirà di raggiungere ancora una volta.

La fortuna critica di Klee in Italia, che prende il via soprattutto dalla sua partecipazione alle Biennali di Venezia, e le tante suggestioni e derivazioni della sua opera riscontrabili in molti artisti italiani, ne fa uno degli artisti più interessanti nello scambio poetico-culturale-formale europeo del Novecento.



26 gennaio - 15 maggio

L'ETÀ DEL RAME. La pianura padana e le Alpi al tempo di Ötzi

di Franca Dell'Arciprete Scotti

Dell'Età del rame si sa molto, ma moltissimo resta ancora da scoprire e da definire. Il millennio che va dal 3400 al 2200 a.C. fu fondamentale per l'umanità: "nascono" l'aratro, la ruota, l'aggiogamento degli animali per la trazione, il carro a quattro ruote, lo sviluppo della metallurgia del rame, spesso in lega con l'arsenico, l'agricoltura e l'allevamento, attività che favoriscono nuovi assetti economici e sociali.

La mostra "L'età del Rame. La pianura padana e le Alpi al tempo di Ötzi" che si terrà al Museo Diocesano di Brescia sarà l'occasione per fare il punto di tutte le nuove scoperte in Italia settentrionale, ambito fondamentale per questa civiltà. La scelta di Brescia come sede dell'attesissima esposizione non è casuale: è proprio nel bresciano, infatti, che sono tornate alla luce le testimonianze più rilevanti di insediamenti dell'età del rame in Italia. La necropoli di Remedello Sotto, in provincia di Brescia, dopo 128 anni dalla sua scoperta costituisce ancora la documentazione principale per la ricostruzione dell'età del Rame in area padana. Ma nuove scoperte sono documentate a Volongo in provincia di Brescia, Fontanella Mantovana, Cumarola e Spilamberto in provincia di Modena, Bologna, Forlì e Cesena e in altre località della pianura padana e dei primi contrafforti che la circondano. Si tratta di necropoli, talvolta molto ricche di manufatti.

La mostra proporrà anche altre suggestive testimonianze: le notissime statue-menhir che, insieme alle incisioni rupestri della Valcamonica, forniscono una iconografia fondamentale per la comprensione del periodo. Il diffondersi, nell'Età del Rame, in tutta la regione alpina delle stele antropomorfe, statue-menhir, grandi composizioni monumentali nell'arte rupestre, statue-stele, è tutt'ora oggetto di diverse interpretazioni: opere legate a nuove concezioni religiose, al culto degli antenati fondatori dei clan, al manifestarsi dell'ideologia indoeuropea o rappresentazione antropomorfa delle divinità. Il fenomeno non è circoscritto alla regione alpina, ma presenta una vasta diffusione dalle steppe a nord del Mar Nero fino alla penisola iberica.

In mostra anche la ricostruzione a grandezza naturale dell'uomo del Similaun con tutto il suo abbigliamento ed equipaggiamento.

"L'età del Rame. La pianura padana e le Alpi al tempo di Ötzi".

Brescia, Museo Diocesano, via Gasparo da Salò 13

26 gennaio – 15 maggio 2013

Informazioni e prenotazioni: tel. 030-40233

segreteria.etadelrame@gmail.com



19 gennaio - 17 marzo

CERAMICHE E DISEGNI di Pizzi Cannella in mostra a Faenza

Oltre 70 pezzi, tra ceramica e grandi disegni di Piero Pizzi Cannella, nato nel 1955 a Rocca di Papa (Roma), occuperanno gli spazi del MIC dal prossimo 19 gennaio fino al 17 marzo 2013.

Il nome di Piero Pizzi Cannella (Roma 1955) è legato ad un ambito strettamente pittorico dagli anni Ottanta, con il gruppo di giovani del Pastificio Cerere (con Nunzio, Ceccobelli, Dessi, Gallo, Tirelli). La ripresa della pittura, teorizzata da Bonito Oliva con la Transavanguardia, accentua il loro interesse per una progettualità legata alla materia, inizialmente con connotati astratti-informale. Pizzi Cannella, tra studi accademici e filosofici, si colloca in una poetica che pone grande attenzione ai temi dell'umano, del viaggio antropologico, del sogno, supportati da una ideale vibrante cromia di toni caldi accostati a profondi neri.

Questi elementi si ritrovano nella produzione ceramica, ideata nel 2008, a seguito della mostra "Chinatown" e realizzata dal 2009 grazie al supporto tecnico della Bottega Gatti di Faenza, ed esposta per la prima volta al Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza. "Grandi vasi dalle ampie forme diventano supporto per il gesto pittorico che si misura con le difficoltà della forma tridimensionale e diventano stimolo per varcare preconcetti e sperimentare nuove modalità di approccio alla materia", afferma la curatrice Claudia Casali, direttrice del MIC.

La mostra è realizzata in collaborazione con la Galleria Otto di Bologna, grazie al supporto della Banca di Romagna di Faenza. Catalogo Gli Ori, Prato.

SCHEDA TECNICA

Titolo: Piero Pizzi Cannella. Atmosfere

Dove: Mic - Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza, viale Baccarini 19, 48018 Faenza (Ra)

Durata: 20 gennaio - 17 marzo 2013

Inaugurazione: 19 gennaio, ore 18

Apertura: dal martedì al venerdì 10-13,30; sabato, domenica e festivi 10-17,30, chiuso il lunedì

Ingresso: intero 8 euro, ridotto 5 euro, pacchetto famiglia 12 euro.

Info: 0546 697311, info@micfaenza.org, www.micfaenza.org



Un nuovo libro di Antonio Castello

“LA FIAVET E IL TURISMO ITALIANO”

di Pier Francesco Gasperi



Antonio Castello

Come è cambiato il turismo italiano in questo ultimo mezzo secolo di storia? O, meglio, come si è modificato il settore dell'intermediazione? Dare una risposta a questa domanda non è facile. Troppi gli avvenimenti che l'hanno caratterizzato, incalcolabili gli effetti che questi hanno prodotto. Ciononostante, Antonio Castello, giornalista di settore ma anche studioso e appassionato di storia, cerca di dare delle risposte raccontando in un libro, “La Fiavet e il Turismo Italiano”, presentato ieri a Roma presso la Sala Italia della Sede dell'Enit/Agenzia Nazionale per il Turismo le

vicende della Fiavet, la Federazione Italiana delle Agenzie di Viaggio e Turismo, dalla sua fondazione ad oggi, attraverso una formula poco agevole, per lo sforzo di ricerca che si è imposto, ma di certo molto suggestiva per il rilievo delle vicende che vengono narrate.

Nella prefazione, Sergio Piscitello si chiede se l'Autore nel corso della stesura del libro abbia pensato a Plutarco e alle sue “Vite Parallele”. Di sicuro ne ha ricalcato in qualche modo il pensiero.

“Mentre mi accingevo a scrivere questo libro, dice Antonio Castello nell'Introduzione, ho molto pensato quale potesse essere il suo filo conduttore. Alla fine mi sono convinto che la narrazione degli avvenimenti che, anno dopo anno, si sono succeduti poteva essere il modo migliore. Ma soltanto se comparati in parallelo con il resto della vita sociale, politica ed economica del Paese che quegli avvenimenti produsse”.

Il risultato è quello di aver dato alla Fiavet e al turismo italiano una dignità e uno spessore sociale, umano, storico ed economico che sin qui è mancato nella diffusa e comune opinione che il fenomeno turistico e i suoi protagonisti siano stati soltanto dei comprimari e non attori di primo piano della nostra attuale società.

Il volume, scritto per celebrare il 50° anniversario di fondazione della Fiavet, di cui l'Autore è stato per circa un decennio responsabile dell'Ufficio Stampa, travalica così i suoi stessi reali intenti, ponendosi come opera primaria per rivivere situazioni e problemi non solo della Federazione ma dell'intero settore turistico nazionale. Non mancano accenni alla politica e agli uomini che si sono avvicendati alla guida del Paese, affrontati dall'Autore sempre con la massima obiettività, nella logica di un racconto né partigiano né incline alla piaggeria, cogliendone con intelligenza e con la serietà di uno storico-cronista le ambivalenze. Si parla dell'evoluzione sociale e dello sviluppo economico del Paese.

Si parla di vicende che hanno sconvolto il mondo. Ma al centro di questa lunga e complessa narrazione c'è sempre la Fiavet con il suo vivere quotidiano, le azioni sindacali, i suoi rapporti con i fornitori di servizi (in primis Alitalia e Trenitalia) e, soprattutto con i suoi “Uomini” che nel bene e nel male hanno scandito i ritmi di questa storia e sono stati, direttamente e non, la causa degli insuccessi o gli autori delle fortune della Federazione. L'Autore non li riunisce in coppia per mostrare vizi o virtù morali comuni come fa Plutarco, ma raccontando per ognuno di essi i fatti salienti che hanno contraddistinto il loro mandato, ne delinea in un certo qual senso anche l'incisività. Un libro per rileggere e rivivere 50 anni della nostra storia attraverso le vicende del turismo.

Antonio Castello - “La Fiavet e il Turismo Italiano” - Politica, economia e sviluppo

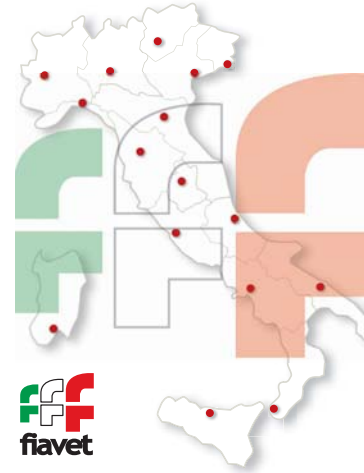
sociale del Paese in 50 anni di storia della Federazione Italiana degli Agenti di Viaggio

Pagg. 368 - Euro 10,00 - 2012 - Edizioni Ceccarelli - Grotte di Castro (VT)

Antonio Castello

LA FIAVET E IL TURISMO ITALIANO

Politica, economia e sviluppo sociale del Paese in 50 anni di storia della Federazione Italiana degli Agenti di Viaggio



Un libro di Renato Lombardi

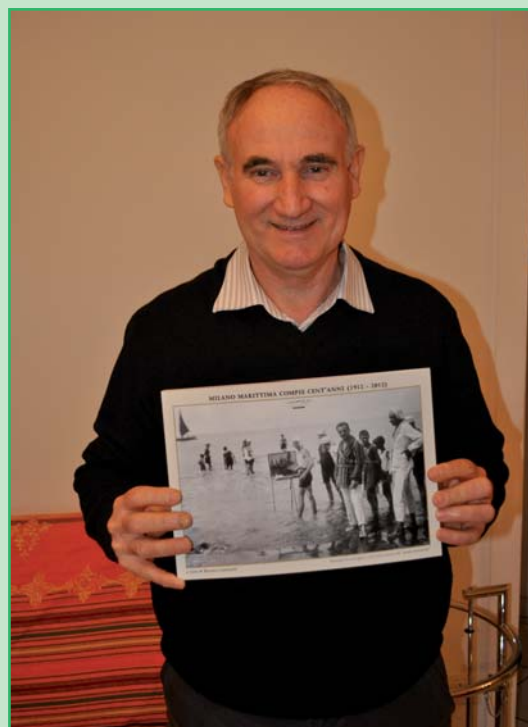
“MILANO MARITTIMA COMPIE CENT'ANNI”

di Pier Francesco Gasperi

Renato Lombardi, grande storico, appassionato della sua Città conosce Milano Marittima in ogni suo dettaglio e negli anni ha raccolto una enorme mole di materiale riguardante questa meravigliosa ed elegante cittadina della riviera romagnola. Milano Marittima compie cent'anni (1912- 2012). Rassegna di immagini e testi dalla nascita alla “grande trasformazione”.

Il libro costituisce un contributo importante per ricostruire la storia di Milano Marittima. Il libro presenta vari motivi di interesse. Nella prima parte dell'opera, di 192 pagine di grande formato, stampate in quadricromia, un ampio saggio storico introduce in modo approfondito la storia di Milano Marittima dalle origini nel primo Novecento fino agli anni che il grande storico Roberto Balzani, nonché sindaco di Forlì, definisce della “grande trasformazione”, caratterizzata dal passaggio dall'antica “città del sale” alla moderna “città delle vacanze”.

La data ufficiale del Centenario è legata alla firma della convenzione del 14 agosto 1912 tra il Comune di Cervia e la Società Anonima per lo Sviluppo della Spiaggia di Cervia “Milano Marittima”, presieduta da Napoleone Tempini, che delineava la nascita di una “città giardino”, in base al piano regolatore disegnato dal grande artista milanese Giuseppe Palanti (1881-1946). La zona scelta per la costruzione della nuova città turistica è quella collocata a sinistra del porto canale, caratterizzata dalla millenaria pineta di Cervia. Una zona disabitata scelta, per dirla con le parole di Palanti per unire “l'intraprendenza lombarda alla genialità romagnola” e per “sposare la poesia alla praticità del vivere”. Il libro è ampiamente illustrato con immagini che riproducono foto, cartoline, manifesti e documenti d'epoca. A corredo dei saggi storici vengono presentate 86 immagini. Una parte che suscita grande interesse è la riproduzione di ulteriori 100 immagini storiche a tutta pagina, che fanno rivivere ambienti, personaggi ed eventi, di una storia, che va dalla costruzione dei primi “villini liberty” alla Milano Marittima degli anni del “boom economico”. Viene ripercorsa la storia della costruzione dei primi alberghi (a cominciare dal “Mare e Pineta”), delle colonie, dell'ambiente della pineta e della spiaggia, degli eventi e dei personaggi che hanno avuto un ruolo nella storia della “città giardino”. Rivivono momenti significativi di una storia che coniuga tradizione e innovazione e che ha portato Milano Marittima ad essere oggi una “città turistica” ai vertici nazionali e con una notorietà internazionale. Nel libro vengono anche proposte alcune immagini d'epoca di Milano del primo Novecento. Si tratta di cartoline che, oltre a presentarci i luoghi simbolo di Milano, ci rimandano alla prima grande Esposizione Universale milanese del 1906, organizzata per festeggiare il Traforo del Sempione. Edizioni Risguardi di Forlì. Venti euro ma vale molto di più. Informazioni presso IAT Cervia Milano Marittima o Assessorato Cultura di Cervia.



Turismo Itinerante srl



UN GRUPPO EDITORIALE
PROIETTATO NEL FUTURO

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

Davanti a noi un futuro di ripresa

“**U**n viaggio di mille miglia deve cominciare con un solo passo” così si esprime Lao Tzu, il fondatore del taoismo.

Questa frase ben si adatta, in questo inizio d'anno, al ricordo di due amici recentemente scomparsi, con i quali ho percorso tanta parte della mia vita di appassionato del turismo all'aria aperta: Beppe Continolo e Giovanni Ongaro, due giornalisti che, a poca distanza l'uno dall'altro, ci hanno lasciati.

Non lo faccio per commemorare la loro vita, altri già mirabilmente si sono espressi, quanto per partire da loro e tentare quel “primo passo” d'inizio di anno con la speranza che inneschi una camminata di mille miglia, della quale davvero si sente la necessità.

Un anno particolare, quello che sta iniziando, destinato in ogni caso a incidere radicalmente sulla vita di tutti noi: la crisi sta trasformando il Paese e quello che vede la luce è un sistema nuovo, difficilmente sovrapponibile con quello passato.

Certo battaglie di retroguardia e lotte per difendere la posizione ci sono, anche nel campo del turismo.

Un settore che, proprio perché primeggia nel campo dell'offerta, dovrebbe essere il meno ingessato: in ogni caso la situazione si sta muovendo nel senso giusto.

Si annusa nell'aria quella voglia di novità che tante volte con Beppe e Giovanni siamo andati a cercare, scoprendo imprenditori entusiasti e innovatori, associazioni immerse nella società e nei suoi problemi, semplici appassionati che contribuivano con scritti e con telefonate a valorizzare il territorio che scoprivano nei viaggi e che, secondo loro, meritava di essere messo sotto i riflettori.

Il primo passo comincia proprio da qui, dal decidere di guardare avanti senza remore e senza ripensamenti, facendo tesoro della memoria e dell'esperienza, messe al servizio della novità.

Testimoni del tempo che passa, di emo-



zioni che si rinnovano e che sanno coinvolgere per la loro genuinità e per la novità, della voglia di essere ottimisti perché è insito nell'animo di ogni essere umano.

Difficoltà ve ne sono sempre state, l'umanità ha conosciuto epidemie, guerre, carestie, rivoluzioni, ma ha saputo superare e affrancarsi: i momenti che stiamo vivendo non sono facili e costituiscono fonte di forte preoccupazione, ma tutto è destinato a passare e, se visto in un lasso temporale medio, venire ridimensionato.

Il “del domani non vi è certezza” che indica la strada del “fermiamo tutto e stiamo alla finestra” non può né deve rappresentare il programma di vita per chi vuole essere protagonista del proprio tempo.

Il turismo è innovazione, movimento, novità, capacità di immergersi nella realtà dei tempi e dei luoghi, negazione assoluta del virtuale: è soprattutto un

settore fatto per vedere prevalere la “gente seria”, quella che non vende fumo, ma sa valorizzare quello che esiste e che si può offrire, in modo intellettualmente onesto, a una platea di persone desiderose di conoscere, apprezzare, gustare, capire.

Inizia un nuovo anno, senza più la presenza delle “penne”, dell'intelligenza e della sagacia di due giornalisti che hanno scritto tanto e bene di turismo: nel loro ricordo penso che la strada imboccata debba continuare a essere percorsa, senza soste, a piccoli passi, ma in modo deciso.

Davanti a noi vi è un futuro fatto di ripresa, ma anche d'idee, realtà e persone nuove.

Crederci vuol dire aver compiuto un ulteriore passo decisivo e in questo inizio d'anno più che un augurio, mi sembra una constatazione che almeno un pochino aiuta a mettere buonumore. ■

Quando l'assicurazione non paga

Sono un vostro assiduo lettore e seguo con molta attenzione questa rubrica molto utile e piena di consigli. Vorrei sapere gentilmente in quali casi l'assicurazione non paga ed in quali occasioni se paga poi si rivale sull'assicurato. Grazie, tanti auguri con tanti cordiali saluti.

Mario e-mail

Gentile Signor Mario, la sua richiesta è di particolare interesse per tutti i nostri lettori, a tal fine riportiamo i casi in cui un'Assicurazione non paga il risarcimento, in caso di sinistro stradale.

E' molto importante essere preparati, nel rapporto con una Vostra Assicurazione che copre un nostro veicolo a motore, ai casi in cui non vi è alcun indennizzo in caso di sinistro. Si tratta di pre-condizioni che ogni Compagnia cerca di rendere pubbliche e che, se non rispettate, causano situazioni davvero molto spiacevoli e di non facile risoluzione per l'Assicurato. Bisogna sapere, infatti, che in determinate situazioni l'Assicurazione non paga alcun risarcimento. I casi, presi in considerazione praticamente da tutte le Compagnie, che in caso di sinistro non v'è il risarcimento, salvo patto contrario esplicitamente previsto con garanzia accessoria e dietro pagamento di un soprappremio (sovrapprezzo del costo della polizza) a cui, invece, queste sarebbero obbligate.



Ecco i casi in cui normalmente non viene risarcito il danno provocato da incidente stradale:

1. Patente di guida scaduta o assente (è il caso di incidenti causati da veicoli alla cui guida vi erano individui del tutto sprovvisti di patente di guida);
2. Guida sotto l'effetto di alcool o sostanze psicotrope (droghe e farmaci) di cui avviene l'accertamento;
3. Incidenti avvenuti durante gare clandestine o gare ufficiali per cui sono necessarie polizze specifiche;
4. Sinistri avvenuti con veicolo circolante con "targa di prova" nel mancato rispetto delle leggi di riferimento;
5. Guida veicolo a noleggio nel non rispetto delle regole vigenti e imposte dalla Società di noleggio;
6. Sinistri avvenuti durante il trasporto irregolare di cose e persone;
7. Sinistri o danni provocati dal conducente durante lo svolgimento di azioni dolose che comportano un uso illecito del veicolo;
8. Sinistri avvenuti a causa del verificarsi di un infarto a danno del conducente.

Specifichiamo come, nei casi su descritti, un'Assicurazione non paga alcun indennizzo a favore dell'assicurato. Inoltre, può accadere che la Compagnia decida di non effettuare alcun risarcimento, oppure di coprire i danni a favore di terzi eventualmente coinvolti per poi seguire le regole della rivalsa a danno dell'Assicurato colpevole.

La rivalsa

Una polizza Assicurativa è la garanzia che ogni proprietario di veicolo a motore, normale o appartenente a particolari categorie, deve possedere. La ragione è insita nel fatto che in caso di incidente è un diritto di chi subisce dei danni poter ottenere un risarcimento: chi provoca colposamente un sinistro, quindi, ottiene dalla propria Compagnia un risarcimento a favore del soggetto a cui ha causato danni fisici o materiali.

Vi sono situazioni, però, in cui si determina la cosiddetta Rivalsa dell'Assicurazione, ossia un rifiuto della Compagnia a risarcire i danni: sono situazioni pesanti in cui è l'assicurato che ha provocato il danno a dover risarcire direttamente chi, invece, il danno lo ha subito.

Quando si determina la Rivalsa.

Ma quali sono i casi in cui all'assicurato non è concessa la copertura da parte della propria Compagnia? Si tratta di situazioni gravi:

1. Guida in stato di ebbrezza
2. Guida sotto effetto di droghe
3. Guida con patente scaduta (oltre il tempo extra dei 3 mesi per il rinnovo)
4. Danni provocati a terzi con trasporti non conformi alla Legge
5. Danni provocati alla guida di un veicolo "In Prova" nel mancato rispetto delle regole vigenti
6. Danni provocati durante la partecipazione a gare non autorizzate

Cosa rischia l'Assicurato

Specifichiamo che la rivalsa dell'Assicurazione a danno dell'assicurato è una legittima compensazione che le Compagnie possono esercitare quando l'assicurato provoca dei danni a causa del suo comportamento negligente. Bisogna comunque sapere che, generalmente, le stesse Compagnie si preoccupano comunque di risarcire i soggetti che subiscono il danno per poi, invece, rivalersi sul proprio assicurato intentando anche cause giudiziarie nei suoi confronti.

E' tutto legale e finalizzato a punire coloro che, alla guida di veicoli, provocano danni e mettono a repentaglio la sicurezza di persone e cose con comportamenti non corretti e conformi alle regole vigenti.

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
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 - www.claudiodorazio.it



N. 43.57417°
E. 13.50545

Ci vediamo a **GITANDO.ALL!**



Ci stiamo avvicinando alla V^A Edizione di Gitando.all, Salone del Turismo e della Vacanza all'aria aperta per Tutti di Fiera Vicenza dal 21 al 24 marzo 2013.

Un evento unico in Italia sul Turismo Accessibile, che nel 2012 alla sua quarta edizione ha registrato 30mila presenze grazie ad un calendario ricco di eventi. Tra i più importanti:

- MITA - Meeting Internazionale sul Turismo Accessibile momento di confronto e discussione sul turismo accessibile con esponenti di grande rilievo come Antonio Tajani Vicepresidente della Commissione Europea, il Parlamentare Europeo Carlo Fidanza,

Max Stich Vicepresidente ADAC, Magnus Berglund responsabile della qualità per i clienti con esigenze specifiche di Scandic Hotels ed il Governatore della Regione Veneto Luca Zaia.

- Workshop BIFA - Buy Italy for all -, l'unica grande opportunità annuale per gli operatori del turismo accessibile (seller italiani) per incontrare tour operator, agenzie di viaggio e associazioni interessati ad "acquistare" il prodotto Italia del Turismo Accessibile (buyer internazionali ed italiani).

Tanti i giovani visitatori del salone, con appuntamenti riservati alle scuole (sono stati oltre 700 i ragazzi partecipanti), la presenza del Museo Tattile Omero pre-

sente con copie di sculture da toccare e "leggere" in Braille, l'incontro con Alessandra ed il suo cane supporto per le persone disabili Lulù ed il percorso ad ostacoli da fare in carrozzina, ma anche tanti 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. I Testimonial della manifestazione sono stati Matteo Marzotto, Andrea Stella, Patrizio Roversi e la Madrina Antonella Ferrari.

A breve sul nostro sito www.v4a.it tante informazioni e i programmi dell'evento 2013!

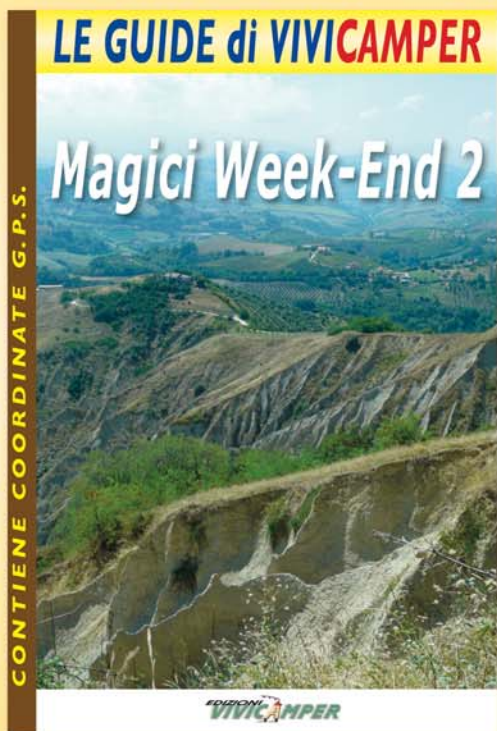
**Village for all srl - Via Frutteti 115/a, 44123 Ferrara - Presidente: Roberto Vitali
Tel. +390532067120 - Fax +390532067121 - Mail: info@villageforall.net - www.villageforall.net**

LE GUIDE DI VIVICAMPER

libri preziosi per chi viaggia in camper

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

LE NOVITÀ di VIVICAMPER!

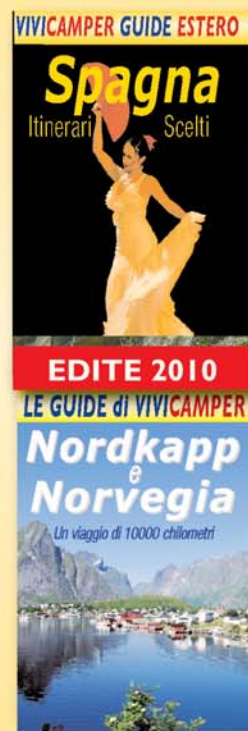


“Magici Week-End 2” propone - dopo il grande successo del primo volume - nuove ed entusiasmanti mete per le vostre vacanze “brevi”...

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

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

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



Le Guide realizzate con tutta l'esperienza di **VIVICAMPER!**

BUONO D'ORDINE

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

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

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

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

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

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

Qualche numero sull'anno trascorso con uno sguardo al 2013

Per non smentire le avversità attribuite agli anni bisestili, purtroppo il 2012 ha portato traversie inaudite alla nostra economia ed al nostro territorio, mettendo a dura prova persino il consueto ottimismo dei Campeggiatori.

Anche la dipartita di due figure importanti del nostro settore, come Giuseppe Continolo e Giovanni Ongaro, ci hanno profondamente segnato.

Nonostante tutto, la vita continua e tocca fare tesoro delle avversità, del ricordo e del buon esempio di chi ha lavorato con serietà, affinché si possano affrontare meglio gli ostacoli e proseguire con rinnovata energia verso il futuro.

Nell'accingerci a porgere gli auguri per le prossime festività alle Vostre famiglie, a quelle dei tesserati ACTItalia ed a tutti i Campeggiatori turistici d'Italia, ci preme annunciare che nel prossimo anno la nostra Federazione intende porre alla ribalta l'associazionismo, in quanto tema meritevole di dare positive risposte sociali in un momento così carico di incognite.

Sappiamo che solo il 15% dei possessori di camper aderisce ad organismi più o meno strutturati e che gli altri ancora si muovono in modo libero, disordinato e spesso ineducato, a scapito di tutti; pertanto, pescando nel rimanente 85%, siamo certi di potere intercettare appassionata partecipazione, solo se riusciamo ad intraprendere virtuose iniziative di aggregazione e di consenso.

Tuttavia va gelosamente rivendicata l'azione dei Club italiani, che hanno il merito di aver fortemente voluto aree di sosta, che ora consentono a tutti, anche ai non organizzati, di usufruire di consone attrezzature.

Naturalmente la rete va ampliata e migliorata qualitativamente e, per raggiungere questo obiettivo, stiamo promuovendo assieme alla Associazione Produttori Camper (APC) il concorso annuale, che concede assistenza e con-



tributi, il cui bando è presente sul sito: <http://www.associazioneproduttoriampers.it/it/comuni-plein-air/bando-aree-sosta.wbl>

Vi invitiamo a scaricarlo e portarlo a conoscenza dei vostri Amministratori, affinché si instauri con loro un clima di collaborazione, di fiducia e di sensibilizzazione per un'attenta accoglienza dei Campeggiatori nelle varie località. E' una nostra e vostra missione!

ACTItalia intende sollecitare la partecipazione, cominciando ad adeguare la propria struttura interna e per questo ha elaborato l'organico (vedi sul sito). Esaminatelo bene e chi lo volesse può liberamente mettere a disposizione la propria competenza chiedendoci di essere inserito in qualche commissione su temi proposti e/o da proporre ex novo.

Approfittiamo di questa comunicazione, per ricordare e sollecitare una vostra attiva partecipazione al RALLY EUROPA 2013, che si svolgerà nel Comune di

Cavallino (Venezia), dal 16 al 20 maggio 2013 (allegati brochure e modulo d'iscrizione) insieme ai Campeggiatori turistici di tutta Europa.

Per Tour.it presso la Fiera di Carrara, organizziamo la consueta conferenza dal titolo "ACTItalia Presentazione attività 2013", nel corso della quale avremo modo di discutere e sviluppare le iniziative in cantiere: altra occasione d'incontro.

Infine, sono state tantissime le feste, che i nostri Club hanno organizzato, per trascorrere in serenità il prossimo Natale ed il Capodanno e di questo ringrazio tutti quelli, che hanno lavorato con spirito collaborativo e disinteressato, per cui non ci resta che porgere a tutti i più affettuosi auguri di Buone Feste a nome del Consiglio Direttivo e mio personale,

Pasquale Zaffina

Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



Rally® dell'Amicizia

HERMAGOR, 1 - 5 Maggio 2013



CARINZIA, vivila con noi!



info: Confedercampeggio / Calenzano (FI) - Italy
Tel: +39055882391 - Fax: +390558825918 / email: segreteria@federcampeggio.it

Vai sul sito de "Gli Itinerari Gustosi"

NOTIZIE E APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI QUOTIDIANI

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

www.itineraririgustosi.it

IL MAGAZINE E IL PORTALE
DI TERRITORIO, AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA



Gli itinerari Gustosi
territorio • ambiente • enogastronomia

li itinerari Gustosi

149

Anno 19°
Gennaio 2013

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia

Funghi, elementi fondamentali
della catena alimentare

Bambini e alimentazione

Eventi gustosi



Ciociaria in tavola

MILLE E UN... PANETTONE

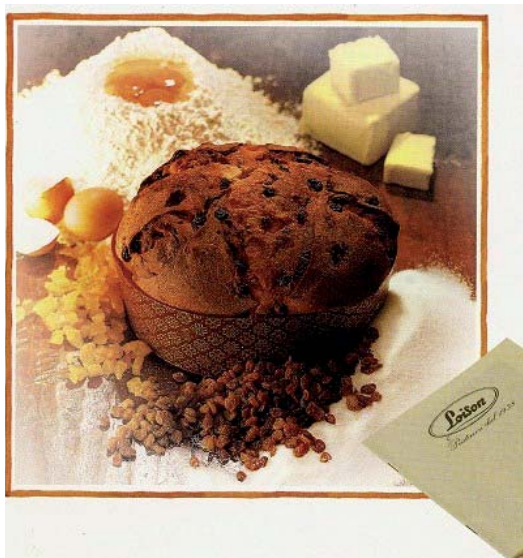
“Mille e un... Panettone” è un libro o, meglio, un affascinante viaggio tra passato, presente e futuro del più classico dei dolci italiani. Un libro, uscito dalle penne di Dario Loison, titolare dell'omonima azienda con sede a Costabissara (Vi) e Barbara Carbone a cura della Trenta Editore, che partendo dalle più antiche leggende riguardanti le origini del Pan de Toni, ripercorre tutta la storia sua e degli ingredienti di primissima scelta dai quali prende forma per lasciarsi poi attribuire una veste insolita.

Ecco dunque pagina dopo pagina che le ricette dello chef Fabrizio Ferrari, 1 stella Michelin, danno vita ad interi menu che rendono il panettone protagonista sulle nostre tavole 365 giorni all'anno. Non mancano le ricette straniere realizzate appositamente per il libro da alcuni chef d'Europa e del mondo, da Lugano a New York passando per Città del Capo.

Il coinvolgimento di chef di diverse regioni e con diverse culture hanno reso possibile una raccolta di ricette che onorano e valorizzano il panettone a 360°. Ecco quindi, ad esempio, la crema di zucca con crostini di panettone, i cannelloni con panettone, la faraona con salsa e panettone al cioccolato, la quaglia con cipollotti caramellati su bruschetta di panettone, la scaloppa di fegato su crostino di panettone.

Il tutto impreziosito dalle immagini d'epoca tratte dall'archivio storico della nota azienda vicentina.

Rosanna Ojetti



'SPLENDOR PARTHENOPE', UN PEZZO DI NAPOLI A ROMA

La tradizione gastronomica napoletana ha due radici fondamentali: la cucina di strada e quella di casa. Il nuovo ristorante “Splendor Parthenope” le coniuga con attenzione alle radici più profonde e un occhio ai gusti di oggi. Situato in un punto strategico della città, tra il quartiere Prati e il centro storico con le sue vie dello shopping Splendor sorge nello spazio occupato per cinquant'anni da “I Professionisti”, lo storico bar punto di riferimento di molti romani.

E' più di un ristorante è uno spazio poliedrico e multiforme, che porta a Roma l'eccellenza della tradizione partenopea e l'atmosfera di un grande caffè della Napoli di inizio '900.

Cinque le aree di preparazione presenti nel locale: ristorante, pizzeria, caffetteria, cocktail bar. Tutte lavorano insieme per soddisfare il cliente con un prodotto di qualità ad un prezzo giusto. Non poteva mancare il vero caffè napoletano, rigorosamente preparato con una macchina a leva e con una miscela della più classica delle tradizioni servito naturalmente in tazza bollente.

Il ristorante vuole essere soprattutto un luogo di incontro oltre che di riscoperta della tradizione napoletana. Aperto dalle 7 della mattina alle 2 di notte, gli ottocento metri quadrati sono distribuiti su tre piani. Il piano interrato adibito a dispensa permetterà ai visitatori di vivere anche la pancia del locale frugando e sbirciando anche le zone degli addetti ai lavori. L'offerta varia dalla caffetteria alla gastronomia, passando dalla pizzeria ed il ristorante fino al bar e alla pasticceria.

Alla realizzazione del progetto hanno lavorato l'ingegner Luca D'Angelo, l'architetto Roberto Liorni e l'architetto Antonio Romano, docente di Brand design alla Sapienza a Roma.

Splendor rappresenta anche una risposta all'attuale crisi in quanto in un momento di stasi economica, si investe puntando su innovazione e qualità professionale garantendo un futuro a circa 70 giovani che saranno il motore di questo progetto.

Antonella Fiorito

PARMIGIANO REGGIANO AL VERTICE DELLA CLASSIFICA QUALIVITA 2012

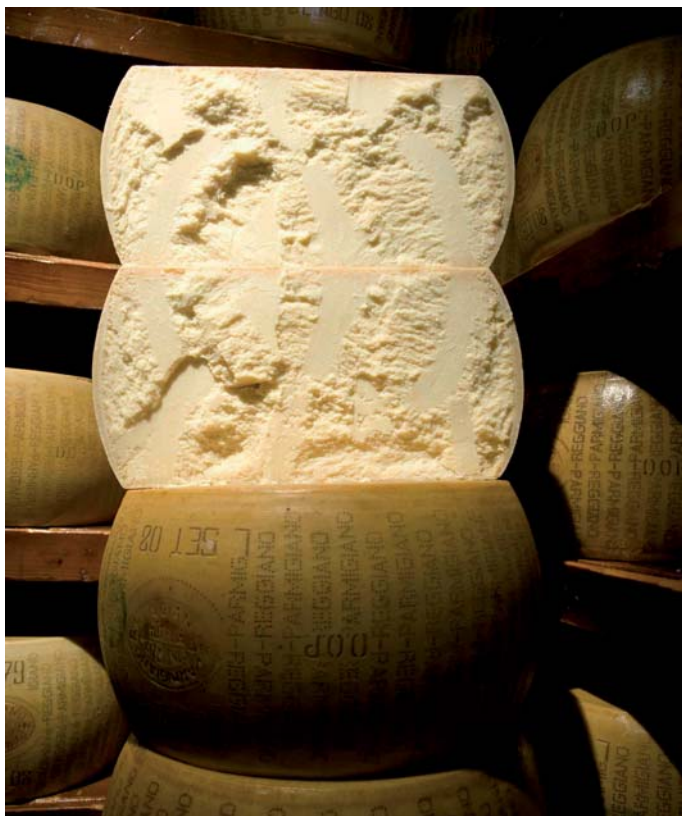
Già definito il “re dei formaggi”, il Parmigiano Reggiano guadagna lo scettro delle migliori performance economiche tra i 248 prodotti agroalimentari italiani a denominazione di origine (Dop, Igp, Stg).

A stabilirlo è il rapporto della Fondazione Qualivita Ismea, realizzato per il ministero delle Politiche agricole in collaborazione con Aicig e l'università Sapienza di Roma.

Il Parmigiano Reggiano si colloca al vertice della classifica precedendo Grana Padano e Aceto Balsamico di Modena (a pari merito), la Mela Alto Adige e il Prosciutto di Parma (anch'essi a pari merito), e poi ancora Pecorino Romano, Gorgonzola, Mozzarella di bufala campana, speck Alto Adige e prosciutto San Daniele.

Il primato del Parmigiano Reggiano deriva, secondo la classifica di Qualivita Ismea, soprattutto dal fatturato al consumo, che nel 2011 si è attestato a 2,29 miliardi ed è apparso in crescita del 15%, nonché da un ottimo andamento del valore delle esportazioni (435 milioni, con un +12,4%) e del valore del fatturato alla produzione (922 milioni, con un +19%).

“Nel 2012 – sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai – avremo saldi sicuramente diversi, soprattutto sul versante di quelle quotazioni all'origine che sono scese sensibilmente rispetto alla media del 2011, mentre sul versante del fatturato all'estero registreremo ancora un deciso miglioramento. Intanto – prosegue – siamo soddisfatti dei risultati di un rapporto che ci vede non solo al primo posto in tema di performance economiche tra le denominazioni di origine italiane, ma conferma la centralità del nostro prodotto tra le eccellenze del made in Italy”.



STOP ALLA CONTRAFFAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA

In un mercato globalizzato in cui si spacciano come made in Italy i pomodori cinesi, il gorgonzola dalla Svezia il “pamesao” dal Brasile, il sugo di San Marzano dagli Usa e il Salam Napoli dalla Romania era urgente uno stop all'olio con il passamontagna.

“Le frodi – ha dichiarato il presidente dell'Unaprol Massimo Gargano – mettono a rischio un patrimonio ambientale di oltre 250 milioni di piante sul territorio nazionale che assicura un impiego di mano d'opera per circa 50 milioni di giornate lavorative all'anno con un fatturato di oltre 2 miliardi di euro”.

Con i metodi di analisi classici non è possibile identificare l'origine e la composizione varietale dell'olio ma con la legge “salva made in Italy” in via di approvazione in Parlamento e con i nuovi metodi di analisi messi a punto da Università e Cnr di Perugia, sarà molto più difficile fare giochi di prestigio con l'olio extra vergine d'oliva.

Un gruppo di ricercatori coordinati dal prof. Maurizio Servili, Luciano Cruciali dell'Università di Perugia e Luciana Baldoni del Cnr ha testato nuovi metodi di analisi per distinguere l'origine e le diverse varietà presenti negli oli extra vergini d'oliva. La ricerca Unaprol-Mipaaf, in particolare, ha permesso di sviluppare un metodo di analisi molecolare dell'olio basato sull'impiego di marcatori Dna. Con questa procedura si è in grado di distinguere varietà d'olivo non italiane dei Paesi dai quali vengono importate grandi quantità di olio. Il metodo è stato applicato su diversi campioni di origine italiana consentendo di accertare l'assenza di contaminazione con varietà provenienti da Spagna, Grecia e Tunisia. I dati raccolti ed elaborati, relativi agli aspetti in grado di discriminare l'origine degli oli, verranno gestiti attraverso un sistema di gestione (Gis) che consentirà, tramite interrogazione, di collocare il prodotto da un punto di vista geografico. L'applicativo Gis appare lo strumento più efficace per la gestione delle informazioni di natura diversa e per incrociare le informazioni derivanti da data base relativi alla tracciabilità tradizionale.

Antonella Florito



IN CALO LA PRODUZIONE ITALIANA DELL'OLIO D'OLIVA

A raccolta praticamente conclusa, le indicazioni sulla produzione di olio di oliva della campagna 2012/2013 segnano una netta flessione rispetto ai 5,4 milioni di quintali conteggiati dall'Istat per la campagna precedente. E' quanto emerge dall'indagine svolta da Ismea in collaborazione con Aifo, Cno e Unaprol.

Il risultato negativo - spiega l'Ismea - riflette le conseguenze di un andamento climatico particolarmente avverso, caratterizzato da una prolungata assenza di precipitazioni e da temperature elevate. A limitare i danni sono state solo le piogge di inizio settembre.

In compenso, la persistente mancanza di piogge e le alte temperature hanno creato un clima sfavorevole all'attacco di parassiti dell'olivo, favorendo così un'annata qualitativamente ottima in quanto gli oli extra vergini di oliva prodotti sono particolarmente ricchi di polifenoli, elementi preziosi per la salute.

La Puglia e la Calabria, dove si concentrano quasi due terzi della produzione nazionale, hanno registrato quest'anno flessioni rispettivamente del 12 e del 15 per cento sulla scorsa campagna. Ancora più pesante la situazione in Campania, Basilicata e Molise, a causa dei frequenti fenomeni di cascola (caduta delle olive nella fase dell'accrescimento), mentre in Sicilia, regione in cui, grazie anche alle irrigazioni di soccorso, la produzione avrebbe invece segnato un aumento attorno al 5%.

Al Nord, la Liguria, con un balzo in avanti del 20%, torna sopra la soglia dei 40mila quintali, dopo due annate negative. Stesso risultato in Lombardia, mentre conferma il dato dell'anno scorso l'Emilia Romagna. Campagna invece fortemente negativa per il Veneto, che ha perso il 30% dei volumi.

Al Centro Italia tiene la Toscana e perdite limitate nel Lazio (-3%) che, grazie alle piogge di fine agosto e di inizio settembre, è riuscito a recuperare una produzione che durante l'estate sembrava compromessa. Annata negativa per gli oliveti dell'Umbria (-35%) che dopo la neve ed il gelo invernale hanno subito un deciso stress idrico e da caldo durante l'estate. Andamento positivo invece nelle Marche, dove si prevede un più 15%.

Quanto al mercato, sottolinea l'Ismea, dopo l'iniziale rialzo dei prezzi nel trimestre estivo come reazione agli annunci della flessione produttiva in Spagna, con l'entrata in produzione del prodotto nuovo si è assistito, invece, ad un raffreddamento dei listini sia sul fronte nazionale sia su quello estero.

Antonella Fiorito

La mostarda cremonese

A qualcuno potrebbe non piacere il sapore dolce-piccante della mostarda, ma se piace non si può fare a meno di averne una scorta in casa e regalarla agli amici più cari, come faceva Giuseppe Verdi. Si dice sia un prodotto più apprezzato al nord che al sud, forse perché nella pianura padana viene prodotta da secoli, mentre al sud quell'aggiunta di senape alla frutta, lascia ancora perplessi. Si racconta di un bellissimo frutto candito, reso particolarmente piccante dai semi di questa pianta aromatica, offerto durante un pranzo a una signora siciliana che credendolo solo zuccherato lo ingoiò felicemente, per poi mettersi a urlare pensando fosse uno scherzo... e forse lo fu. Il sapore piccante della senape si ottiene da un olio essenziale del seme mescolato ad acqua. Ho letto che lo sciroppo di zucchero, quello in cui sono immersi i frutti, veniva regalato in tempi di magra agli operai cremonesi, per intingervi il pane e, potendo, anche la ricotta.

Di mostarde in commercio ce ne sono di ottima qualità, ma farsela da soli in casa non è difficile, occorre frutta di stagione poco matura, zucchero, senape (si acquista in farmacia o drogherie specializzate)...e tempo. La maggior parte del lavoro consiste nel tagliare, sbucciare la frutta e coprirla di zucchero per il 50% del suo peso. Si lascia riposare il tutto per una notte e il mattino successivo il liquido formatosi si filtra con un colino a rete. Lo sciroppo viene fatto bollire per cinque minuti e si rovescia caldo sulla frutta. L'operazione va ripetuta per tre giorni di fila, l'ultima cottura viene fatta con la frutta per 15 minuti. Dopo il raffreddamento, quando tutto è pronto per



l'invasatura, si aggiunge l'olio essenziale di senape, circa 10 gocce per un chilogrammo di frutta (se piace anche di più). Questa è una delle ricette più praticate, ma le varianti non sono poche. Personalmente trovo che la mostarda di agrumi sia speciale, soprattutto quella di cedro che, servita accompagnata a sottili listarelle di carne di capponne lessato, diventa un piatto raffinato. La mostarda era considerata un prodotto stagionale, da usare durante le feste natalizie, con gli arrostiti e i bolliti, mentre oggi non ha stagioni e trova abbinamenti di tutti i tipi, dai formaggi, agli insaccati...vivicizza persino il pesce lessato. Trovo che la mostarda sia perfetta per questo piatto invernale:

Cotechino (o zampone) con purè di patate, lenticchie e mostarda.

Come sempre la scelta di realizzare una ricetta dipende dal tempo disponibile e dalla volontà, quindi nessuno

scandalo se si utilizzano prodotti confezionati al posto di altri di provata origine e qualità. Persino il purè si trova già pronto, ma cuocere 5-6 minuti (dipende dalla grandezza) delle patate nel microonde, per poi schiacciarle nello schiacciapatate (senza sbuciarle) e metterle sul fuoco con una noce di burro e del latte e solo alla fine del parmigiano a volontà, non porta via tanto tempo. Lo stesso discorso vale per il cotechino o lo zampone; immergere nell'acqua calda una busta di un prodotto precotto, fa guadagnare qualche ora di tempo, rispetto a quello fresco da cuocere lentamente avvolto in un telo. Le lenticchie sono pronte in 15 minuti, lessate nel brodo vegetale unitamente ad una costa di sedano, aglio o scalogno. Impiattare in maniera coreografica, i colori della frutta della mostarda renderanno il tutto più appetibile.



Ciociarria in tavola



La cucina di questa antichissima regione del Lazio meridionale custodisce un mosaico di sapori e di particolarità di primissimo ordine e dall'insospettabile varietà

Testo e foto di Luciana Bernucci

Ciocciaria non solo acqua salubre, terme eccellenti, ambiente stupendo, territorio meraviglioso ed incontaminato, ma anche ottima e gustosa cucina e prodotti della terra veri, autentici e tipici del territorio.

Il Lazio meridionale, contribuisce in modo cospicuo all'arricchimento della cucina regionale e, di converso, presenta nel novero dei suoi piatti tradizionali alcune delle specialità comuni agli altri territori della regione, come pure di quelli confinanti anche di regioni diverse. Va detto, in questi casi, che troveremo quei piatti adattati ai prodotti e agli usi del territorio: modificati e assimilati nell'uso comune alla bisogna.

Tanto per fare un esempio le varietà di zuppe del tipo "pane sotto" sono tante che meriterebbero un trattato. Il valore della cucina ciociara è una vera e propria scoperta. Si pensi per esempio alla varietà delle paste fresche e delle salse, sughi a base di vegetali o carni. Ce ne sono di proverbiali ma anche di sconosciute ai più, comunque tutte rese di altissimo livello grazie a un unico segreto: la qualità, la varietà e la particolarità dei prodotti e degli ingredienti.

Il maiale ciociaro, gli agnelli dei pascoli ciociari, il pollo d'aia e via di seguito. Le paste di spicco, anche se meno note, sono i **maccheroncini** di pasta all'uovo, fini fini, o vere e proprie rarità come i maccheroni ai ferri o i **Paternostri**, realizzati con l'utilizzo di utensili metallici. Anche gli impasti di semplice acqua e farina si trovano in varietà cospicue, tra cui gli strozzapreti, **ammazzacavalli**, **ciecamariti**, **gnocchetti** e diversi altri. Numerose anche le variazioni del timballo alla ciociara, realizzato originariamente con lasagne di pasta all'uovo farcite a strati da sughi di carne e formaggio fresco. Particolarissimi alcuni piatti speziati come il **Garofolato di Veroli** che si differenzia dal nazionale garofanato, che è un modo di cucinare le carni in genere vaccine, per l'essere realizzato con l'agnello. Lo stesso dicasi per il cosciotto di capretto alla Ciociara, infornato con copiose erbe aromatiche. Tantissime le minestre e le zuppe a base di verdure locali.



Panzanella ciociara



Piatto ai funghi e tartufi della Ciociaria



Agnello ciociaro al forno

► Ottimi i broccoletti, le cicorie, le verze. I legumi la fanno da padrone in tante preparazioni. Squisiti i **funghi preparati in zuppa**, alla piastra e in mille altri modi specialmente nelle salse. Il tartufo molto diffuso, di ottima qualità e spesso presente nella cucina di diverse località ciociare. Vari e prelibati i formaggi, soprattutto di pecora e di capra. Il viaggio nella terra ciociara può essere dunque sorprendente anche per il palato, oltre che per la vista.

Nonostante una prevalente semplicità della cucina ciociara, non mancano nel territorio ristoranti prestigiosi che adottano una linea internazionale. Tutti comunque sanno riporre la giusta attenzione alla scelta dei prodotti locali. Ecco allora raggiungere le alte vette della ristorazione con l'utilizzo di **ricottine, tartufi, erbe straordinarie, agnelli e capretti saporitissimi, gamberi di fiume** e quant'altro questa terra in grado di offrire a coloro che la amano e sanno valorizzarla. Tra le coltivazioni ed i prodotti del territorio, spicca **l'ulivo** che è la specie arborea coltivata più diffusa nella provincia di Frosinone. I motivi sono dovuti innanzitutto al clima temperato, ottimo per lo sviluppo di questa coltivazione, e alla particolare orografia del terreno, sub montano e collinare, tipico della media dorsale appenninica, la quale, non rendendo economiche altre produzioni vegetali, crea le condizioni per lo sviluppo dell'olivicoltura e della viticoltura. L'olio extravergine di oliva della provincia di Frosinone è mediamente di alta qualità e trova in alcune sue espressioni il primato nazionale e la fama internazionale. Nel disciplinare di produzione per l'olio extravergine di oliva, per fregiarsi del marchio di qualità della Provincia di Frosinone, "**Oroverdecociaro**", sono ben fotografate le potenzialità della produzione di extravergine in questi territorio. Una proposta molto varia, tra l'alto, non essendo la provincia di Frosinone omogenea quanto alla diffusione delle cultivar. Abbiamo, dunque, extravergini di alta qualità e molto diversi tra loro, tanto da poter soddisfare qualsiasi esigenza. Il monovarietale più famoso, anche perché strapremiato a livello nazionale e internaziona-

le, è l'**Itrana o Oliva di Gaeta**. Particolarissimo, specialmente nel Nord della provincia, il **Rosciola**. Grazie a delle forme di associazionismo tra i produttori dell'alta Ciociaria si è salvaguardata questa antichissima cultivar, quasi estinta nel resto del centro Italia, e si è continuato a produrre l'olio già apprezzato da Lucullo. Non manca in provincia di Frosinone il **Moraiolo**. Si tratta di una delle cultivar più diffuse nel centro Italia ed è quella che ha reso celebre l'olio toscano. Da tenere in grande considerazione il **Ciera**. Un monovarietale che presenta delle caratteristiche, diremmo con licenza, personalissime. Si sta facendo apprezzare in tutta Italia l'olio extravergine d'oliva **Marina**. Esiste in quantità consistente solo in piccole zone della provincia di Frosinone ma la sua qualità ha reso questa cultivar di gran moda e forte di potenzialità ancora inesprese. Da provare senz'altro è l'olio di **Carboncella**. E' questa un'altra varietà del centro Italia che nel Lazio meridionale assume particolari sentori, pur in considerazione che il Carboncella è di

per sé un olio molto aromatico.

I principali vini della Ciociaria sono, nell'area nord: il **cesanese del Piglio, vitigno autoctono, un ottimo rosso, e la Passerina del Frusinate, un profumato bianco IGT**, tra i comuni di Anagni, Piglio, Paliano, Serrone e Acuto, mentre nella Valle di Comino si produce un eccellente Cabernet Atina Doc. I primi produttori di vino nel Lazio furono gli Etruschi, che impiantarono la vite su terreni scoscesi e rocciosi. I Romani preferivano per la coltivazione zone più pianeggianti e solatie, e producevano principalmente vini bianchi molto caratterizzati, dal sapore e colore pieno e deciso, cui erano dedicate le feste "Vinalia". Molto rinomato il **Cesanese del Piglio, vitigno autoctono**. E' un vino rosso rubino prodotto nelle tipologie secco, asciutto, amabile e dolce, caratterizzate da diverso contenuto in zuccheri.

IL CESANESE, VINO DELLE MENSE DI PAPI E RE

Si tratta di uno dei vini più rinomati nell'antichità, diffuso dagli Etruschi. Nel Medioevo il Cesanese era molto



Olio extravergine della Ciociaria

considerato alle mense dei papi anagnini ed era anche la bevanda prediletta di Federico di Svevia, che soggiornò ad Anagni, sotto la tutela del Papa Innocenzo III. Alla metà del '700 dalla Fran-



Tipico uliveto in Ciociaria



Pollo alla ciociara



Gambero di fiume della Ciociaria

"donne di campagna" e confezionate in graziosissimi cestini di vimini intrecciati e coperte da foglie di fico. Si sciolgono in bocca e sono di sublime bontà. Buoni anche formaggi ovin e caprini stagionati.

LA MOZZARELLA DI BUFALA, Prodotta essenzialmente con latte di bufala intero, questo tipo di formaggio fresco a pasta filata è certamente il più conosciuto in tutta Italia.

LA "MARZOLINA" è una tipica caciottina lavorata con latte ovino, dal sapore forte e caratteristico. Le semplici tecniche di lavorazione, quali la caseificazione del latte, la salatura, la stagionatura e l'eventuale aromatizzazione, conferiscono alla Marzolina un gusto deciso ma anche abbastanza delicato. L'area maggiormente dedicata alla produzione di questo formaggio è quella di Amaseno, dove, grazie alla presenza di numerosi allevamenti di bufalini, viene prodotta anche una caciottina simile alla Marzolina ma avente per materia prima latte di bufala. Carni: Ovine, caprine e pollame trovano esaltazione nelle mense ciociare. In particolare il capretto da latte, tipica pietanza delle festività pasquali e eccellente per le qualità delle sue tenerissime carni. Oltre che al forno, viene lavorato in casseruola con odori e vino bianco ed in seguito "cremato" con una salsa di uova e cacio locale.

Formaggi: I meravigliosi pascoli e la tradizionale attività della pastorizia, non poteva che dare ottimi risultati anche per quanto concerne i formaggi. Poco raffinati e ottenuti, nella maggior parte dei casi da lavorazioni artigianali con metodi antichi, si caratterizzano per sapidità e profumi. Da provare a tutti i costi le ricottine fresche che ancora oggi si possono acquistare nei mercati, portate da "donne di campagna" e confezionate in graziosissimi cestini di vimini intrecciati e coperte da foglie di fico. Si sciolgono in bocca e sono di sublime bontà. Buoni anche formaggi ovin e caprini stagionati.

Carni: Ovine, caprine e pollame trovano esaltazione nelle mense ciociare. In particolare il capretto da latte, tipica pietanza delle festività pasquali e eccellente per le qualità delle sue tenerissime

► cia fu portato ad Affile un vitigno, che in seguito si ibridò con vitigni locali. Nella tuttora vitale tradizione delle osterie romane, il Cesanese vive nella prima parte dell'anno la sua stagione felice, atteso e apprezzato dalla clientela che lo richiede abboccato, in abbinamento ai più classici piatti della cucina locale.

I FAGIOLI DI ATINA E DI TERELLE La patria dei gustosi fagioli "cannellini" è Atina. I "cannellini" sono un delizioso tipo di fagioli bianchi dal profumo leggero e vellutato nel gusto. Un'altra rinomata varietà è rappresentata dal cosiddetto "bottoncino" di Terelle.

IL PEPERONE "CORNETTO" DELLA VALLE DEI LIRI

Quella del peperone "Cornetto" rappresenta una delle colture più importanti della Ciociaria. Il peperone "Cornetto"

viene coltivato tradizionalmente nel territorio di Pontecorvo e Pignataro Interamna, lungo gli argini del fiume Liri.

PROSCIUTTO DI GUARCINO, specialità gastronomica ciociara maggiormente conosciuta ed apprezzata. Prodotto con carne suina proveniente rigorosamente da allevamenti locali e sottoposto a metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, che gli conferiscono un sapore particolare. Formaggi: I meravigliosi pascoli e la tradizionale attività della pastorizia, non poteva che dare ottimi risultati anche per quanto concerne i formaggi. Poco raffinati e ottenuti, nella maggior parte dei casi da lavorazioni artigianali con metodi antichi, si caratterizzano per sapidità e profumi. Da provare a tutti i costi le ricottine fresche che ancora oggi si possono acquistare nei mercati, portate da

carni. Oltre che al forno, viene lavorato in casseruola con odori e vino bianco ed in seguito "cremato" con una salsa di uova e cacio locale.

Pesci: In assenza del mare sono i pesci di fiume a caratterizzare la cucina ittica ciociara. Le trote, in particolare del Rapido e del Fibreno, ancora oggi sono largamente consumate e ben elaborate. Nei locali piu' caratteristici e' possibile consumare anche anguille e spinarelli, rarissimi, fritti nell'olio di oliva, dopo una passata nella farina di grano duro. Ma una menzione particolare la meritano i gamberi di fiume. Un tempo abbondantissimi nelle acque ciociare, oggi si deve far ricorso, eccetto casi rarissimi, a prodotti importati. Li segnaliamo perche' appartengono alla tradizione ed ancora oggi il metodo di esecuzione in cucina segue dettami antichi.

Dove acquistare: questi gustosi e prelibati prodotti si possono acquistare direttamente presso le numerosissime aziende agricole del territorio, negli agriturismi e nei negozi e spacci alimentari. Basta chiedere informazioni e tutti gli abitanti di questa straordinaria regione sono ben lieti e fieri di darvi utili indicazioni. Dove degustare: nei numerosissimi agriturismi disseminati su tutto il territorio, nelle tipiche trattorie e ristoranti. Vi segnaliamo per gli amanti della cucina di ottimo livello, quello che riteniamo uno dei ristoranti in assoluto migliori d'Italia, per tipicità, qualità, servizio, preparazione, ed eccellenza nella preparazione dei piatti: un vero tempio della gastronomia, ove il prezzo pagato, attinente all'alto livello, non vi farà rimpiangere nulla, ma anzi rimarrete sorpresi e altamente soddisfatti. Si tratta della Casa di Cucina "Le Colline Ciociare" nel piccolo borgo di Acuto a circa 6 Km da Fiuggi dove il cuoco Salvatore Tassa vi accoglierà con calore e propone specialità del territorio di primissima qualità ed assolutamente fresche, cucinate con una maestria indescrivibile che vi sorprenderà. Salvatore dal suo sito ci ricorda: la mia concezione di cucina risiede nella sublimazione del prodotto. Ogni piatto è elaborato intorno a un elemento principale, con attenzione alle cotture e ai condimenti... Tutto risiede

nel concetto di Boschi e Natura, anche nel ristorante tutto è pensato secondo i valori ecologici per preservare la natura e le sue ricchezze...venticinque anni da cuciniere, di cui diciotto ininterrotti da stellato. Il 2013 segna un traguardo simbolico ma importante con la conferma del prestigioso riconoscimento Michelin, che dal 1996 ci accompagna, giungiamo alla maggiore età! Per aspera ad astra! Il venticinquesimo anno di attività, che ricorre con l'anno nuovo, sarà occasione per festeggiare. Lo chef dedicherà un menu al suo compleanno e non mancheremo di darvene notizia nelle pagine del proprio blog. Da provare.



Il Coppo, pane ciociaro



Miele naturale della Ciociaria



Gregge di pecore in Ciociaria



Funghi: elementi fondamentali della catena alimentare

Testo e foto di Tania Turnaturi

Dopo le prime piogge autunnali e le temperature ancora alte, l'esercito dei cercatori di funghi si mobilita, spinto da un sommesso passaparola che dà notizie di avvistamenti.

Dotati di stivali, bastone e cestino si insinuano nei boschi, sul substrato di foglie che assumono colorazioni mimetiche, dove ogni tenue protuberanza viene intuita come una preda, ingannati dalla variegata gamma di colorazioni tra il marrone e l'oro che assume il fogliame delle piante decidue in questa stagione.

Nella discreta penombra trafitta dai biondi raggi, tra ciclamini in fiore, rosse bacche ammiccanti su cespugli di

Brevi appunti per conoscerli meglio

agrifoglio e pungitopo e lucide castagne occhieggianti dai ricci spinosi, le radure illuminate e arieggiate e le fasce di confine coi prati, offrono l'habitat a questi tesori autunnali, ambiti da raccoglitori in costante aumento.

Ritenuti vegetali fino al secolo scorso, comprendono più di 100.000 specie che costituiscono il regno dei Funghi, nella classificazione dei cinque regni biologici definita da Robert Whittaker nel 1968.

Il raffronto della funzione nutritiva tra vegetali e funghi rappresenta il car-

dine di questo recente criterio tassonomico. I primi si nutrono di sostanze inorganiche che assorbono con l'acqua dal terreno, trasportata dalla linfa fino alle foglie dove la clorofilla, sotto l'azione catalizzatrice della luce solare, la combina con l'anidride carbonica atmosferica creando sostanze organiche complesse (zuccheri, cellulosa, lignina) ed emettendo ossigeno. I funghi, viceversa, sono sprovvisti di sistema vascolare linfatico e di clorofilla, devono quindi nutrirsi di sostanze già elaborate, assorbendo il carbonio (elemento fondamentale delle sostanze organiche) da organismi vegetali o animali, vivi o morti, attraverso le loro pareti cellulari costituite da chitina (e

non da cellulosa come nelle piante verdi). I funghi quindi sono più vicini agli animali che alle piante sotto il profilo biochimico e non necessitano della luce per vivere.

La riproduzione avviene per via sessuata: la spora germinata emette un esile filamento, ifa, composto da cellule che rapidamente si ramificano nella rete del micelio primario, che intersecandosi con altro micelio di sesso opposto produce il micelio secondario (il vero fungo) su cui si formano i talli, capaci di vita vegetativa, che fuoriescono dal substrato per concludere lo sviluppo e giungere a maturazione col carpoforo, corpo fruttifero portatore di spore (equivalente del frutto portatore di semi per i vegetali), e che solitamente chiamiamo fungo. Le spore sono contenute nell'imenio collocato nella parte inferiore del cappello e cadono a terra staccandosi dalle lamelle o dai tubuli.

Raccogliere i funghi in modo sistematico e indiscriminato o strappare il micelio comporta l'impoverimento della flora micologica e perfino l'estinzione di alcune specie con alterazione dell'equilibrio biologico. Questi organismi, essendo in grado di decomporre i resti animali e scindere la cellulosa nei componenti iniziali (azoto, carbonio, idrogeno e ossigeno), svolgono infatti un ruolo cruciale nell'ecosistema, esplicando un'azione utile e necessaria mediante le loro tre modalità di nutrizione. I simbionti attivano una relazione utile con l'essenza arborea ospite avvolgendo le ife del micelio alle estremità radicali della pianta attuando uno scambio di sostanze tra i due organismi: il fungo assorbe dalla pianta le sostanze organiche che non può sintetizzare e la pianta, avendo aumentato il proprio apparato radicale, può assorbire acqua e sostanze minerali anche a distanza dalle sue vere radici. Questo fenomeno, detto micorrizza, dona alle piante d'alto fusto uno sviluppo più rigoglioso e più resistente alle malattie e ai parassiti, e ormai da tempo viene applicato nei rimboschimenti forestali. I saprofiti vivono sui cascami vegetali o nel-

l'humus del terreno alimentandosi di rami e foglie in decomposizione, che altrimenti soffocherebbero la vegetazione fino a farla morire, e contribuiscono a concludere il ciclo naturale del carbonio, presente in tutti i composti organici. I funghi parassiti attaccano piante ammalate, portandole spesso alla morte, attuando il principio della selezione naturale delle specie, liberando spazio per le piante sane.

I macromiceti, cioè i funghi morfologicamente provvisti di cappello, gambo, lamelle (tubuli o aculei), anello, volva, sono l'oggetto del desiderio del micologo dilettante al quale non si raccomanderà mai abbastanza di raccogliere esclusivamente gli esemplari

della cui commestibilità è certo, diffidando totalmente di tutti i metodi empirici tramandati dalla credenza popolare, priva di fondamento scientifico, per verificarne la commestibilità. È anche sconsigliato farli mangiare al gatto, che è dotato di un diverso metabolismo e vomita il cibo che percepisce come tossico. Il riconoscimento va effettuato in primis con l'analisi dei caratteri distintivi morfologici (forma, colore, dimensione), organolettici (odore, sapore), chimici (viraggio della carne), ecologici (habitat) e infine, se necessario, con lo studio di quelli microscopici. La massima ispiratrice sia "nel dubbio astieniti!".

Nonostante non siano molte le specie velenose (amanita phalloides, verna e





► virosa, cortinarius orellanus, galerina marginata, lepiote di piccola taglia), tuttavia tutte contengono tossine in quantità variabili che possono rendere un carpoforo tossico a causa di svariati fattori: quantità ingerita e frequenza del consumo, cattivo stato di conservazione degli esemplari raccolti, modalità di cottura, stato generale di salute del consumatore, intolleranza individuale.

È buona norma far controllare i funghi raccolti dagli ispettori micologici presso il Servizio Igiene alimenti e nutrizione della Asl e non alterarne la commestibilità conservandoli in contenitori rigidi e areati, posti in luogo fresco.

Gli avvelenamenti sono a lunga o a breve latenza. Le sindromi del primo tipo, causate da sostanze citotossiche che producono lesioni organiche, sono: s. falloidica con compromissione della funzionalità epatica a rischio di trapianto o esito letale; s. orellanica che genera insufficienza renale acuta a rischio emodialisi; s. giromitrica con danni epato-renali, disturbi neuropsichici e visivi, arresto cardiaco, morte; s. paxillica arreca disturbi gastrointestinali, grave anemia, collasso e possibile morte; s. rabdomiolitica con astenia, eritema al volto, sudorazione, nausea, urine arrossate.

Al secondo tipo vanno ascritte: s. muscarinica che arreca danni al sistema nervoso centrale e dà sudorazione, lacrimazione, vomito, disidratazione, tremori, restringimento della pupilla, collasso cardiocircolatorio; s. panteronica provoca disturbi neuropsichici, non coordinamento dei movimenti, eccitazione o depressione del sistema nervoso centrale; s. psicotropa rivelata da tremori, vertigini, allucinazioni visive e olfattive, stato onirico, mania suicida; s. coprinica, causata da consumo di coprinus atramentarius contestuale ad assunzione di alcool, provoca palpitazione, cefalea, nausea e vomito; s. resinoida dovuta a tossine che irritano la mucosa gastrica provocando vomito e diarrea. A volte si presentano disturbi anche ingerendo funghi di attestata commestibilità a causa

della difficoltà di assorbimento nell'uomo della chitina che riveste la parete cellulare dei funghi e della micosina. Per aumentarne la digeribilità, vanno infatti sempre consumati cotti.

Per effettuare la raccolta è obbligatorio il tesserino regionale rilasciato a chi è in possesso di un attestato di frequenza di un corso di formazione micologica, sempre nel rispetto delle limitazioni e dei divieti imposti dalle singole leggi regionali nel proprio territorio. L'uso gastronomico è antichissimo e in Italia molto diffuso tanto che il mercato italiano è invaso da porcini di scarso pregio provenienti dai boschi europei. Ricchi di sali minerali e proteine, non contengono glucidi e sono adatti a un regime ipocalorico.

Egiziani, babilonesi, greci e romani conoscevano i funghi velenosi e quelli eduli, molto apprezzati. Orazio in una delle Satire decanta i prataioli come funghi pregiati. Plinio il Vecchio nella "Naturalis Historia" dedica ai funghi interi capitoli definendo l'ovulo e il porcino delle leccornie e ne descrive la preparazione, che i padroni non affidavano agli schiavi ma curavano personalmente usando stoviglie d'argento e posate d'ambra. Riferisce anche che l'imperatore romano Claudio fu avvelenato con i funghi dalla moglie Agrippina.

Alberto Magno, dottore della Chiesa e cultore delle scienze naturali, fu il primo a fornire nel XIII sec. la descrizione di un avvelenamento.

Le popolazioni americane precolombiane conoscevano l'effetto dei funghi allucinogeni che utilizzavano nelle pratiche magiche, mentre i cinesi li avevano inseriti nella loro farmacopea. A Roma, dal 17 al 19 novembre l'Associazione Nuova Micologia insieme al Comune di Roma, organizza l'XI Mostra micologica "I funghi e l'ambiente" nella quale oltre alla presentazione delle singole specie identificate e classificate anche in base alla commestibilità, i carpofori sono collocati nel loro ambiente ricostruito all'interno dell'Arancera del Semenzaio di S. Sisto, a Porta Metronia. ■





dossier



Bambini e alimentazione

Tre bambini su dieci con problemi di peso sono stranieri. Il dato emerge da una campagna informativa multilingue di Buzzi e Amc

Merendine ipercaloriche, cibi fritti e, più in generale, un approccio sbagliato con il cibo. Sono questi gli ingredienti principali di una cattiva alimentazione, che portano l'Italia a essere il primo Paese in Europa per numero di bambini obesi. Per combattere all'origine il problema Amc, azienda della vendita diretta leader della sana alimentazione, si è alleata con l'Ospedale dei Bambini Buzzi di Milano lanciando "L'Abc dell'alimentazione", una campagna mirata a migliorare il rapporto con il cibo fin da piccoli. «Ogni anno migliaia di famiglie si rivolgono all'ospedale Buzzi per avere consigli su come gestire problematiche legate al peso dei bambini e, nel 30% dei casi, si tratta di stranieri - afferma Cinzia Baldo, nutrizionista dell'ospedale Buzzi -. Le cause sono soprattutto cibi troppo calorici consumati magari davanti alla

televisione oppure dati come "premio" dai genitori. Troppe volte si sente dire: "Se fai il bravo ti compro le patatine" oppure "Oggi sei stato proprio bravo, ti meriti una caramella"». Il cibo, insomma, è utilizzato come gratifica o come ricatto. L'approccio corretto è invece abituare i bambini a mangiare un po' di salute ogni giorno e per riuscirci è importante iniziare fin dai piccoli: «Un ruolo fondamentale lo rivestono i genitori, che sono i primi a dover insegnare ai bimbi i principi base di una corretta alimentazione - afferma Paolo Petris, responsabile marketing di Amc -. Per questo abbiamo voluto collaborare con il Buzzi in questa campagna di educazione alimentare rivolta alle famiglie». Amc Italia, che dal 1970 sostiene questa filosofia attraverso il suo innovativo sistema di cottura, ha voluto partecipare al progetto "L'Abc dell'alimentazio-

ne", dedicando ai genitori una guida pratica, facile ed utile per imparare a mangiare bene con i propri bimbi, a partire dalla gravidanza fino ad arrivare all'adolescenza, con libretti multilingue mirati per fasce d'età.

Recenti ricerche stabiliscono che i bambini ciociottelli hanno maggiore possibilità di diventare adulti con problemi di peso, con conseguenze importanti sulla salute. Le maggiori percentuali di sovrappeso e obesità si evidenziano nella fascia di età prescolare, per cui è importante intervenire fin dalla più tenera età. «Alcuni consigli sono fare tanto movimento, ridurre le porzioni e le dimensioni dei piatti, in modo che non sia evidente anche alla vista la minor quantità di cibo, e ancora scegliere cibi con minor apporto energetico, variare molto la dieta, mangiare tanta frutta e verdura, abolire le merendine o

scegliere quelle che hanno un minor contenuto di lipidi» afferma la nutrizionista.

Una delle obiezioni più frequenti che viene fatta dai genitori a questi suggerimenti, è la mancanza di tempo per cucinare, che porta ad acquistare cibi già pronti o prodotti confezionati, ricchi di calorie. «Per mangiare bene, in realtà, non serve passare ore ai fornelli – afferma Petris -. Il nostro Premium System pensa proprio a chi ha poco tempo da dedicare alla cucina, ma non vuole rinunciare a mangiare sano. Grazie all'innovativa tecnologia delle nostre unità, è possibile preparare tantissimi piatti in poco tempo e con pochi grassi. Ad esempio per merenda si può proporre una torta preparata in casa in 10 minuti, mentre a pasto si riescono a proporre pietanze diverse senza troppo sforzo. L'alternanza stimola il metabolismo, contrastando il sovrappeso. In questo modo si ha un approccio al cibo

meno abitudinario e più piacevole, portando alla maggiore consapevolezza di ciò che viene cucinato e portato in tavola»

Nell'opuscolo, che sarà tradotto in 3 lingue (inglese, cinese e arabo) e che sarà distribuito alle famiglie che accedono all'Ospedale dei Bambini Vittore Buzzi di Milano, si trovano tanti consigli pratici per gestire l'alimentazione di tutta la famiglia. Il momento del pasto deve diventare un rituale, dove la famiglia si siede a tavola per condividere quanto fatto durante la giornata: «Con Premium System Amc, è possibile preparare tanti piatti buoni in poco tempo, senza per questo rinunciare al sapore o ai cibi più golosi e amati dai bambini – afferma Petris -. Utilizzando un metodo di cottura più sano e tecnologico, si possono quasi eliminare i condimenti senza perdere il sapore. Si possono anche realizzare delle patatine fritte, utilizzando pochissimo olio».



CAMPOGALLIANO LA PCARIA

Il Maiale in Piazza 2013 torna con "La Pcaria": la lavorazione del maiale. L'appuntamento è per domenica 27 gennaio, dalle ore 9 in Piazza Vittorio Emanuele II a Campogalliano (MO), dove si svolgerà la tradizionale lavorazione del maiale e la cottura nei Paioli di ciccio e coppa di testa, a cura dei gruppi di volontariato locali "Comitato x Pro Loco" e "Gruppo dell'Albero" e con l'ausilio del gruppo di Norcini di San Martino in Rio e Correggio. Dalle ore 11 in funzione gli stand gastronomici che proporranno specialità della tradizione culinaria locale e a base di maiale. Per tutta la giornata in piazza Vittorio Emanuele II e nelle vie del centro, grande mercato enogastronomico con prodotti agricoli, salumi, formaggi, dolci e tanto altro. In occasione della festa della pcaria sarà inoltre possibile visitare gratuitamente il Museo della Bilancia dove una sezione è interamente dedicata alle bilance da macelleria. Per informazioni: Ufficio Eventi - Comune Campogalliano - tel 059/899467 - email ricr@comune.campogalliano.mo.it - village@comune.campogalliano.mo.it



AIELLO DEL FRIULI FESTA DI SANT'AGNESE

La manifestazione si svolge nella frazione di Joannis e si affianca alla festività religiosa della Patrona della comunità. Oltre alla Fiera mercato, nei sottoportici della via principale, sarà possibile la degustazione dei vini e della cucina tipici della zona. Manifestazioni in ambienti riscaldati. - Parco festeggiamenti con tendone in via garibaldi n° 15. - Funzioneranno forniti chioschi dove degustare le specialità locali. Il tutto il 26 ed il 27 gennaio ad Aiello del Friuli (UD). Info: www.uanis.it

CREAZZO (VI) SAGRA DEL BROCCOLO FIOVARO

Dall'11 al 20 gennaio 2013, a Creazzo (VI) torna con la 14ª edizione, la Sagra del Broccolo Fiolaro. L'ortaggio declassato per molto tempo "el magnare dei poareti", è tornato alla ribalta delle tavole vicentine, grazie all'impegno di importanti cuochi vicentini ed ora è uno dei cibi più rinomati delle tavole di tutta la provincia e non solo. A valorizzare questo prodotto è nata per l'appunto questa importante manifestazione che da 14 anni porta a Creazzo migliaia di persone che vengono accompagnate in degustazioni di questo semplice ortaggio accompagnato dalle più disparate pietanze. Ogni anno vi sono scambi culinari in cui cuochi d'altre regioni o stati cucinano il Broccolo in diversi modi. Durante le serate inoltre vastissimo stand gastronomico ampio più di 1000 mq, inoltre ampia area spettacoli dove si ospitano artisti di fama nazionale: da dalle cover band a cantanti e band di musica emergente. Inoltre per grandi e piccini Domenica 13 alle ore 16 fantastico musical. L'ultimo giorno della manifestazione (Domenica 20 gennaio) con il fantastico spettacolo di liscio. Info a www.ilbroccolofiolaro.it

CASTELLO DI GROPPARELLO (PC) Vª SAGRA DEI CASONCELLI DI SANT'ANTONIO

Dal 9 al 20 gennaio a Castelcovati (BS), tornano "I canunsèi de Sant'Antone", sagra dei casoncelli di Sant'Antonio area oratorio di Castelcovati (in locale coperto e riscaldato) o presso i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa. La sagra tradizionale in onore del patrono diventa occasione per valorizzare la gastronomia tipica covatese attraverso la promozione della ricetta più genuina e rappresentativa. Per tutta la durata della sagra di Sant'Antonio anche i ristoranti covatesi aderiranno con menu a tema alla promozione del piatto tipico dei "canunsèi". Il programma completo della sagra è disponibile sul sito del comune: www.comune.castelcovati.bs.it. Per maggiori informazioni o per ricevere il programma completo della manifestazione è possibile contattare: il tel 030.7080319 int. 3.

ORVINO SAGRA DEL POLENTONE

Ad Orvino (RI), al caldo di una tensostruttura coperta, il 20 gennaio si potrà degustare il polentone in bianco con salsicce e verdura di campo. Non è solo un piatto appetitoso e di qualità, ma è anche e soprattutto pura tradizione: le porzioni, tagliate a filo sul marmo, sono servite in scifi di legno, mentre la cottura della pietanza avviene in tegami di rame. La manifestazione si terrà presso il parcheggio comunale dalle ore 12,00. Si potrà gustare, inoltre, il piatto in compagnia di musica dal vivo a pochi passi dall'entrata del Parco Regionale dei Monti Lucretili, dove alcuni adetti allestiranno un punto informativo ambientale. Mercatini artigianali ed enogastronomici faranno da cornice alle vie del centro storico. Sito web: <http://www.prolocoorvino.it> Email: info@prolocoorvino.it Telefono: 3476526455

TURISMO

all'aria aperta

1,

2,

3...

ci faremo in



per voi!

Tra i vulcani dell'Auvergne

Bianchi&Neri – Cuochi e camerieri, Patron e Sommelier “Memorie sulla gastronomia romagnola”

Esistono avvenimenti ed eventi culturali, sociali, politici, industriali ed economici di cui la storia non si fa carico se non in minima parte e le poche righe a questi dedicate giacciono inermi nelle biblioteche polverose cosicché lentamente ogni cosa cade nell'oblio. Anche tutto ciò che è connesso con la ristorazione ha una sua storia da raccontare in quanto, metaforicamente, è in continua ebollizione e la documentazione spesso è carente o frammentaria e va perduta con facilità.

A questa lacuna hanno posto rimedio i curatori, non già di un volume tradizionale bensì di una raccolta documentale che fissa nel tempo gli artefici della ristorazione romagnola, a partire dagli anni '60 del secolo scorso ad oggi, affinché questo sapere-sapere non vada disperso e possa giungere integro alle nuove generazioni di cuochi, gastronomi, cultori della buona tavola romagnola e di tutti coloro che amano la Romagna.

Il "volume" composto di 45 schede, ciascuna estraibile e consultabile, si intitola "Bianchi & Neri" e ha come sottotitolo "Cuochi e Camerieri... Patron e Sommelier in Romagna".

Stampato da Edizioni Moderna al prezzo di euro 50. Per richiedere le schede o per informazioni rivolgersi a franco@bianchieneri.it.

È una raccolta di biografie degli uomini che hanno vissuto da protagonisti e, quindi, scritto la storia del (nuovo) rinascimento della ristorazione romagnola. L'opera nasce sotto l'egida della Accademia Italiana della Cucina. Ideatore e curatore del progetto Franco Chiarini che ha voluto al suo fianco Maurizio Campiverdi. La prefazione è a cura del Presidente della Accademia Italiana della Cucina Giovanni Ballarini, mentre il preambolo è di Piero Meldini.

Il volume contiene 38 schede monografiche dei cuochi, maestri di casa e camerieri che attraverso lo svolgimento della propria professione sono stati i testimonial-autori dell'evoluzione della ristorazione romagnola a partire dagli anni '60 del secolo scorso sino ai giorni nostri. Per ogni singolo personaggio preso in esame sia cuoco, maestro di casa o cameriere, nella scheda viene riportato il curriculum scolastico e lavorativo, è indicato con quale filosofia interpreta il proprio lavoro come siano nate le ricette e i menu che maggiormente lo gratificano e vengono descritte le iniziative che hanno maggiormente qualificato la sua attività lavorativa. Sono inoltre citati i riconoscimenti che il protagonista ha accumulato negli anni e le pubblicazioni in cui viene menzionato o vi scrive in prima persona ed in fine viene regalata una sua ricetta al lettore. Nell'ultima scheda



sono indicati i 40 ristoranti romagnoli più accreditati nel periodo 1987-2011, già menzionati nelle guide gastronomiche.

Queste schede realizzate per i protagonisti della ristorazione Romagnola dovrebbero essere estese a tutti i ristoratori italiani tanto sono perfette nell'illustrare, descrivere e, quindi, far comprendere le prerogative gastronomiche del singolo ristorante.

Grazie a questo volume non andrà persa la storia della ristorazione romagnola e coloro che ne sono stati gli interpreti, tutto questo per onorare e proseguire il lavoro del vate: il capostipite della ristorazione romagnola, Pellegrino Artusi.

“Diavoli e Santi a Bagno Maria” Un libro a cura di Antonietta Milani

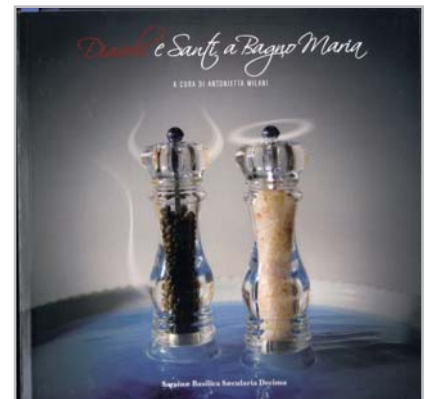
Culti sacrificali e libagioni da sempre accompagnano l'uomo nelle sue manifestazioni rivolte alle proprie divinità. Ne sono testimoni i libri sacri ed i riti delle tre grandi religioni monoteiste: l'ebraismo, il cristianesimo e l'islamismo. Anche la Chiesa Cattolica romana conferma questo accostamento che spesso accompagnano non solo le funzioni religiose, ma anche la vita quotidiana dei fedeli. Di recente è stato dato alle stampe, per i tipi di Menabò Editore, il volume "Diavoli e Santi a Bagno Maria". Scritto a cura di Antonietta Milani, pagg. 253 costa ? 15.

L'occasione che ha consentito di realizzare questo testo è stata la ricorrenza dei mille anni della Basilica Cattedrale di Sarsina, di cui Monsignor Gabriele Foschi ha presieduto le celebrazioni. Questi è stato uno dei maggiori fautori dell'iniziativa editoriale che nasce con l'intento di mettere in luce, come sovente accade che talune tradizioni alimentari non di rado traggano origine dai culti pagani e, talora siano riconducibili anche al culto cristiano e, quindi, occorra fare i conti anche con "lo zampino del diavolo".

Questo excursus nella cultura religiosa riferita ai santi e al cibo (oggi usiamo il termine gastronomia), parte da Sarsina, cittadina

romagnola posta sulla via Romea, strada romana che congiunge l'Urbe a Cesena, attualmente affiancata dalla E45 a scorrimento veloce. A Sarsina nacque il drammaturgo Plauto (morto il 184 a.C.) a cui è dedicato il moderno anfiteatro. In suo onore tutti gli anni in estate vengono rappresentate commedie anche tratte dal suo repertorio. Da secoli Sarsina è meta di pellegrini che si recano nella Cattedrale dove riposano le spoglie del vescovo San Vicinio, molto venerato come taumaturgo e come esorcista, ancora oggi i fedeli vanno nella cattedrale per indossare il collare di ferro di San Vicinio invocando la benedizione del Santo.

Gli estensori del libro, prendendo spunto dalla storia agiografica di dodici santi, esaminano anche il "cibo ritualità e gastronomia" a loro attribuita e indicano anche per ognuno le doti taumaturgiche per cui vengono venerati e supplicati. Non è assolutamente un libro teologico nato per i refettori dei monasteri, ma è un volume concepito per divulgare le origini dei cibi ricollegabili al culto dei Santi, con tanto di ricette tradizionali. Non solo, ad ogni Santo viene abbinato un grande cuoco romagnolo che, scrive di proprio pugno, un capitolo "dal sapore autobiografico" su come interpreta l'arte culina-



ria che propone e, da ultimo, regala ai lettori una ricetta del proprio repertorio.

Tra i tanti menzionati citiamo San Giovanni Battista, (profeta e martire), patrono dei pastori. Lo chef Federico Tonetti, del ristorante Le Maschere di Sarsina, scrive il racconto dal titolo "La cucina delle Maschere drammatizza: Poveri diavoli eremiti in fuga", in cui ci parla degli "Odori e sapori di santità" nella sua cucina. Tonetti non fa mistero di aver attinto ad una geografia di sapori culinari, da cui ha tratto ispirazione, per parlare di San Giovanni Battista e San Vicinio. In guisa di conclusione regala ai lettori la ricetta delle "Animelle di agnello, sul letto di mistica all'aceto scaccia diavoli d'Iperico".

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
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 - www.claudiodorazio.it



N. 43.57417°
E. 13.50545

Gli itinerari gustosi

territorio ♦ ambiente ♦ enogastronomia



www.itinerarigustosi.it

letta **gratuitamente** in tutto il mondo!