

TURISMO

Anno 19°
Febbraio 2013

all'aria aperta 151

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

in collaborazione con *li itinerari*
Gustosi

Torna Liberamente

Winter tour

Umbria: nozze d'oro
con il tartufo di Norcia



TOUR.it 2013

NEWS - ATTUALITÀ - ON THE ROAD - APPUNTAMENTI - RUBRICHE



VILLAGGIO APPARTAMENTI & CAMPEGGIO TERME ČATEŽ

Appartamenti

Affitto dell'appartamento già da **79 Eur** al giorno
...con le piscine termali incluse

Piazzola nel campeggio

Prezzo a persona da **17,9 Eur** al giorno
Include piazzola per camper, 3 ore al giorno
alle piscine termali, raccordo elettrico, tasse



NUMERO 151

Sommario

News	pag. 4
News sulla circolazione stradale	pag. 6
News dal mondo del caravanning	pag. 8
Attualità	
- TOUR.it	pag. 12
- Torna Liberamente	pag. 20
- Winter tour	pag. 22
On the road	
- Umbria: nozze d'oro con il tartufo di Norcia	pag. 26
Prossimi appuntamenti	pag. 38
Eventi e mostre	pag. 46
Assicurazioni e dintorni	pag. 48
Village for all	pag. 50

TURISMO

all'aria aperta

Settimanale - Anno 19° N. 151
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
giampaolo.adriano@gmail.com

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

La Redazione:

Direttore responsabile
Maurizio Socci

Direttore
Alberto Bignami
bignami1976@gmail.com

Collaboratori:

Mariella Belloni, Luciana Bernucci,
Guido Bertinetti, Salvatore Braccialarghe,
Irene Braccialarghe, Vittorio Broccoli,
Armanda Capeder, Domenico Carola,
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.

Un progetto per far conoscere la storia del Conero

“Verso il Parco Archeologico del Conero” è il nome del progetto che l’Ente Parco del Conero si appresta a realizzare entro giugno 2013, in linea con la politica della Regione Marche di valorizzare le unicità marchigiane in ambito culturale. Indirizzato ad integrare e sostenere il patrimonio archeologico, tra cui l’allestimento del Centro Visite e la progettazione di percorsi archeologici-culturali tematici, tale ulteriore obiettivo dell’Ente Parco, inserito anche nel percorso che porterà l’area protetta del Conero



all’ottenimento della certificazione europea Cets promossa da Europarc Federation incentivante il turismo sostenibile, prevede di creare 10 pannelli descrittivi delle più note emergenze archeologiche ricadenti all’interno dell’area protetta quali: Abitato del Pantano, Incisioni rupestri, Villaggio neolitico di Portonovo, Peschiera di

Pietralacroce, Le Grotte Romane, Le necropoli picene, Le mura romane di Numana, Le tipologie dei corredi, Chiese, Fortificazioni.

I contenuti dei pannelli quali: foto, ricostruzioni grafiche, disegni e testi andranno ad arricchire gli strumenti informativi del Parco, quali il sito www.parcodelconero.eu e la depliantistica turistica.

Tutti in viaggio col meteo hi tech, tra App e web

State pianificando già la prima gita in montagna? La prima occasione per fare indossare anche ai piccini gli sci e farli avventurare insieme a mamma e papà sulle piste innevate. Oppure state pensando al prossimo week end in camper con tutta la famiglia. Ma dove sarà la neve? Quali e quanti impianti saranno aperti e come sarà il tempo durante la vacanza? E soprattutto che tempo farà durante il tragitto? Per tutti gli appassionati, per essere sem-

pre sicuri sul tempo che fa, e per non deludere le aspettative, programmando bene il week-end, ecco l’App di “3Bmeteo” che ha ideato un’applicazione unica per avere disponibile gratuitamente su App Store un bollettino meteo e neve super dettagliato.

Oltre alle informazioni classiche dedicate alle previsioni, temperature e venti è infatti possibile localizzare tramite gps la propria posizione ed avere le previsioni metereolo-

giche per la settimana del punto dove ci si trova, anche dettagliate ora per ora dei prossimi giorni.

“3Bmeteo” permette di calcolare anche la probabilità di precipitazioni dei giorni successivi per fasce orarie (mattino, pomeriggio, sera notte), scegliendo dettagliatamente la zona di cui avere le previsioni, comprese le piccole frazioni, dove spesso, soprattutto in montagna, il tempo può essere diverso rispetto ai paesi più grandi.

Dalla Scozia un'App per chi abusa d'alcol

Altro che sfera di cristallo, le App sugli android possono tutto, anche leggere il futuro. Il governo scozzese, nell'ambito della campagna 2013 "Drop a Glass Size", ha promosso un'applicazione "salutista" che dovrebbe spingere chi beve troppo a ridurre il quantitativo di alcol. Con Drinking Mirror infatti, come viene riportato sul sito www.cufrad.it, è possibile sapere come si diventerà continuando ad assumere alcolici con una certa frequenza. Drinking Mirror è disponibile sia per dispositivi



iOS sia per Android, è gratuita (lo sarà fino a marzo prossimo) ed è utile a chi, anche fuori dalla Scozia, consuma quantità eccessive di alcol. Basta caricare una propria foto e il telefonino restituirà sul display, come in

una sorta di specchio, i potenziali lineamenti che del viso tra dieci anni e con un costante consumo di bevande alcoliche. C'è da essere preoccupati: l'alcol non sembra profilarsi come un elisir di bellezza e giovinezza.

Il Comune di Aprica si fa "smart"



Il Comune di Aprica, proprietario del sito web ufficiale della località www.apricasonline.com, ha recentemente annunciato un'importante novità multimediale che farà la gioia dei

più attrezzati navigatori, ma anche degli operatori turistici aprichesi.

Tramite il webmaster del portale, infatti, l'amministrazione condotta dal sindaco Carla Cioccarelli e dal vicesinda-

co, l'assessore al Turismo Bruno Corvi, presentano la declinazione del sito per smartphone. È stato impostato il dominio di terzo livello mobile.apricasonline.com e perciò l'indirizzo definitivo del sito per smartphone e ipad sarà: www.mobile.apricasonline.com, accessibile fin da ora. Sarà quindi più facile collegarsi con smartphone o ipad.

Incidenti stradali: 20.000 disabili in più ogni anno

I numeri fanno venire i brividi: oltre 560.000 automobilisti italiani sono disabili. Sono appena l'1,6% del totale, ma il fatto è che aumentano di 20.000 unità ogni anno, soprattutto a causa di incidenti stradali. Lo ricorda l'Automobile Club d'Italia in occasione della Giornata Internazionale delle persone con disabilità.

Per di più, gli stessi disabili ogni giorno combattono nelle "giungle urbane", visto che le maggiori criticità con cui devono confrontarsi sulle strade sono tre, imputabili prevalentemente al disinteresse degli altri e delle amministrazioni: il mancato rispetto degli spazi riservati; l'inaccessibilità di alcune aree con marciapiedi e scalini non a norma; l'assenza di cultura della disabilità, prevalentemente in città. A tale proposito, l'ACI, nell'ambito di una serie di iniziative a sostegno dei disabili, ha avviato il PRA a domicilio, per il disbrigo delle pratiche automobilistiche ai cittadini con problemi di mobilità. Solo nell'ultimo anno sono stati poi effettuati 40 incontri con oltre 1000 partecipanti nell'ambito del progetto "ACI per il Sociale" a favore delle categorie più deboli, tra cui disabili, extracomunitari ed anziani, per fornire loro suggerimenti e consigli per la soluzione e la rimozione



delle barriere esistenti per l'integrazione sociale nella mobilità. Il soccorso stradale 116 ha attivato dal 2007 una procedura con cui sordi e muti possono richiedere l'intervento di un carro-attrezzi tramite sms, ricevendo in forma testuale le informazioni sul soccorso.

Per un disabile oggi è più facile muoversi con la propria auto che con il bus o il treno grazie anche al corale impegno per la salvaguardia del diritto universale alla mobilità. L'automobile non è solo il mezzo preferito per gli spostamenti, ma anche un'inesauribile fonte di divertimento e di passione. Ricordiamo che, da poco, anche in Italia è arrivato il pass disabili valido per tutta l'Unione europea. Si tratta di un modello di contrassegno conforme a quello dell'UE, che garantisce la riservatezza degli interessati. L'Italia recepisce così una raccomandazione dell'UE del

1998: non possiamo esimerci dal segnalare il grave ritardo del nostro Paese in materia. Il guaio è (o meglio era) che gli attuali pass italiani arancione o gialli non vengono riconosciuti dagli altri Paesi: capita che i titolari siano multati per aver posteggiato sugli spazi riservati senza un contrassegno europeo valido. Questo nuovo, con logo bianco e fondo blu risolve ogni problema: si è in regola. Attenzione però: i Comuni hanno tempo tre anni per adeguarsi alla nuova norma e per sostituire i permessi già in circolazione (i quali restano intanto validi). I nuovi pass dovranno già essere conformi al modello UE. E deve recarsi all'estero può richiederne subito l'aggiornamento. Le nostre amministrazioni locali saranno rapide ad adeguarsi? La burocrazia sarà veloce o occorrerà armarsi di santa pazienza?

Stangata multe: +5,7% nel 2013

Non c'è via di scampo, funziona così dal 1995, anno del primo scatto biennale, e sarà sempre così ogni due anni, grazie Codice della strada (art. 195, comma terzo): la misura delle sanzioni amministrative pecuniarie è aggiornata ogni due anni in misura pari all'intera variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (media nazionale) verificatasi nei due anni precedenti. Entro il 1° dicembre di ogni biennio, il ministro della Giustizia, di concerto con i ministri dell'Economia e delle finanze, delle Infrastrutture e dei trasporti, fissa, seguendo i criteri di cui sopra, i nuovi limiti delle sanzioni amministrative pecuniarie, che si applicano dal 1° gennaio dell'anno successivo.

E il Decreto ministeriale di dicembre prende come base di riferimento l'indice FOI di novembre. Quindi, sulla scorta del dato pubblicato dall'Istat il 13 dicembre, dal 1° gennaio 2013 è scattato un aumento del 5,7% degli importi delle sanzioni amministrative pecuniarie per le violazioni stradali. È l'incremento che risulta più elevato dal 1998. Per capirci, l'ultimo aggiornamento era stato stabilito dal decreto ministeriale del 22 dicembre 2010, che aveva disposto l'aumento del 2,4% dal 1° gennaio 2011. Non solo: si applicherà la consueta regola dell'arrotondamento all'unità di euro per eccesso se la frazione decimale sarà pari o superiore a 50 centesimi di euro oppure per difetto se sarà inferiore. E qui potranno esserci altre sor-

prese sgradevoli, con arrotondamenti verso l'alto che faranno crescere la stangata. L'arrotondamento sarà applicato alle sanzioni edittali, restando escluse dall'aggiornamento, non essendo ancora decorsi due anni, le norme che hanno introdotto o modificato le sanzioni con effetto dopo il 1° gennaio 2011. Così, nel 2013, la sanzione per il divieto di sosta aumenterà da 39 a 41 euro. La multa per l'eccesso di velocità fra 10 e 40 km/h oltre il limite salirà da 159 a 168 euro fra le ore 7 e le ore 22, e da 212 a 224 euro fra le ore 22 e le ore 7. Guida senza cinture di sicurezza? Da 76 a 80 euro. E per chi guida col telefonino in mano, la sanzione schizza d'un botto da 152 a 161 euro.



AL-KO incontra gli utenti da Bonometti



AL-KO, produttore e fornitore leader di telai e componenti per veicoli ricreazionali, ha partecipato all'evento Officine Aperte presso la sede di Vicenza di Automarket Bonometti, nella giornata di domenica 16 dicembre 2012, organizzando due incontri tematici con il pubblico.

L'appuntamento ha visto la partecipazione di oltre un centinaio di clienti del concessionario veneto. Il primo seminario, condotto dal direttore

commerciale di AL-KO Alessandro Marco Butturini, si è concentrato sulle caratteristiche del telaio ribassato AMC, utilizzato per l'allestimento dei veicoli più prestigiosi e disponibile per la maggior parte delle meccaniche commerciali. Un telaio che ha tra le sue caratteristiche qualificanti il sistema di sospensione a barra di torsione, gli ammortizzatori AL-KO ad alto rendimento associati alla carreggiata allargata e un peso ridotto. Grande attenzione è

stata rivolta, poi, alle sospensioni pneumatiche supplementari, accessori in grado di migliorare la stabilità e il comfort di marcia e aumentare la sicurezza in viaggio di veicoli che non sempre rispettano una corretta distribuzione dei pesi. Il pomeriggio è stato dedicato agli appassionati della caravan. Dopo un'approfondita analisi dei componenti tecnici del rimorchio, dei freni a repulsione, degli assali, dei giunti e degli stabilizzatori, si è proceduto a illustrare il funzionamento di moderni dispositivi di sicurezza, come ATC (AL-KO Trailer Control): un sistema di stabilizzazione elettronica che interviene in situazioni critiche, frenando lievemente il rimorchio e riducendo gradualmente il movimento oscillante, senza l'intervento del guidatore. Non è mancato un approfondimento sul fondamentale dispositivo di stabilizzazione AKS, in grado di attutire i movimenti di sbandamento e beccheggio del rimorchio durante la marcia e migliorare sensibilmente la sicurezza in marcia. A conclusione dell'intervento è stato presentato anche il già conosciuto sistema di movimentazione per caravan elettrico Mammot, basato su due rulli indipendenti che agiscono direttamente sulle ruote.

Italia Vacanze: tre giorni in allegria

Dall'1 al 3 marzo 2013 nei padiglioni del Parco Esposizioni Novogro (MI), si svolgerà la 39esima edizione della mostra "Italia Vacanze", la fiera dedicata ai camper, alle caravan, al campeggio e al turismo all'aria aperta. La kermesse milanese si conferma come uno degli appuntamenti più attesi dai numerosi appassionati del turismo secondo natura, che potranno non solo trovare un variegato campionario delle novità per la prossima stagione, ma anche molte curiosità e attrattive che faranno da complemento alla manifestazione. È ormai confermata la partecipazione di Beppe Tenti, l'indiscusso e carismatico leader delle spedizioni Overland, che sarà accompagnato dal figlio Filippo. Insieme proietteranno filmati dei famosi raid che hanno fatto sognare migliaia di camperisti e illustreranno l'iniziativa "Overland in Camper", un'offerta di viaggi organizzati su misura per i camperisti. Non mancheranno, infine, gli aneddoti e le esperienze di viaggio raccontate con la consueta verve da Beppe Tenti, moderno esploratore, alpinista e organizzatore di raid e spedizioni. Sarà presente anche il RIVARS, il Registro Italiano dei Veicoli Abitativi Ricreazionali Storici,

che esporrà un furgone del 1966 dismesso da Poste e Telegrafi e allestito ad autocaravan dall'attuale proprietario. Visti gli apprezzamenti ricevuti nella passata edizione anche quest'anno verrà predisposta l'Area Vivavoce, un apposito spazio ricavato all'interno dei padiglioni dove si terranno conferenze, seminari tecnici e incontri con il pubblico. Non mancherà, per finire, un'attenta e premurosa accoglienza per chi arriverà in camper. Il

Camper Club Italiano in collaborazione con Acti Milano hanno organizzato un raduno aperto a tutti, dove è prevista anche l'animazione e l'intrattenimento per tutti i convenuti. Inoltre, visto il successo riscosso lo scorso anno verrà riproposta la visita guidata al Cenacolo Vinciano con trasferimento in bus a Milano. Ulteriori informazioni sul sito www.fieraitaliavacanze.it – E-mail: italiavacanze@parcoesposizioninovegro.it.



Tecnoled si affida a NCA Camping

TECNOLED, dal 2005 costruttore di prodotti per l'illuminazione a led per camper, avvia una collaborazione commerciale con NCA CAMPING produttore e distributore di articoli per il settore del tempo libero. L'organizzazione di vendita di NCA CAMPING, unitamente a una pronta disponibilità dei prodotti TECNOLED della linea REPLACE, permetterà una più rapida risposta nelle consegne anche di piccoli quantitativi al network di rivenditori che si rivolgono al cliente finale. Con questa collaborazione



TECNOLED intende rafforzare la sua presenza nel settore, confermando il suo impegno nel proporre non soltanto la linea più completa sul mercato per quanto riguarda l'illuminazione a led dedica-

ta i veicoli ricreazionali, ma anche presentando innovativi e validi prodotti nei settori della casa, del lavoro e della nautica.

Per maggiori informazioni info@tecnoled.it

Successo di Truma on tour



Dalla fine di dicembre 2012 ai primi di gennaio 2013, Truma è stata in tour promozionale presso quattro diversi campeggi in Germania, Italia e Austria per

concludere l'anniversario di "50 anni di riscaldamento". Quasi 1.000 camperisti hanno vissuto con Truma emozionanti serate invernali in montagna accompagnati da

vin brulé, falò, giri in carrozza, fiaccolate e feste in baita presso i seguenti campeggi: Alpen-Caravanpark Tennessee a Klais-Krün, Seiseralm a Völs/Fie, Erlebnis Comfort Camping Aufenfeld ad Aschau e Eurocamp Wilder Kaiser a Kössen. Truma ha organizzato il programma insieme ai gestori dei campeggi, ed era presente in loco con il suo team promozionale, i tecnici d'assistenza e con i propri veicoli.

Premio Award per il modello Arto 66 F

La rivista più importante della Gran Bretagna, Motorcaravan Motorhome Monthly (MMM) ha consegnato il 9 gennaio 2013 il prestigioso Award come Motorhome di lusso per il nostro modello Arto 66 F (novità 2013 presentata in fiera a Parma a settembre 2012).

Il premio viene dato per il layout, la qualità di costruzione, la funzionalità, la tenuta su strada e per il rapporto qualità/prezzo. La giuria ha scelto questo

mezzo per la qualità di costruzione, l'isolamento invernale e per l'aspetto lussuoso di un motorhome della classe A. Con una lunghezza inferiore ai 7 m il mezzo ha una zona notte notevole ed innovativa con un letto che ha un armadio incorporato. Niesmann + Bischoff offre inoltre un alto livello di personalizzazione che permette all'acquirente di scegliere il decoro per gli interni secondo il proprio gusto.



Ultra Breeze Vent Cover by Fan-Tastic Vent



L'Ultra Breeze è una copertura oblò per tutti i veicoli ricreazionali che può essere utilizzata in viaggio, par-

ticolarmente indicata durante i mesi invernali e piovosi.

Non altera l'efficacia del vostro FAN-TASTIC VENT anzi ne aumenta la possibilità.

È disponibile in colore bianco ed è facile da montare e smontare con 4 copiglie. Non solo consente di mantenere le bocchette

aperte sotto la pioggia, ma con il suo brevetto esclusivo consente un flusso d'aria il 75% in più rispetto ai prodotti concorrenti.

Il Ultra Breeze è stato testato sul campo per fornire una protezione superiore per le prese d'aria, consentendo tra 95-100% del flusso d'aria.

In Italia è distribuito da Ecosan srl
www.ecosan.it



TOUR.it 2013

Il Salone di CarraraFiere ha confermato di essere l'appuntamento di richiamo per gli appassionati di Caravan & Camper. Tante e per tutti le proposte presentate al pubblico

Dal 12 al 20 gennaio a CarraraFiere, si è svolta l'undicesima edizione di Tour.it, il salone del turismo itinerante. Una manifestazione di grande richiamo per gli appassionati del turismo en plein air e per gli addetti ai lavori che ha presentato tante novità e offerte per tutti: una grande esposizione di camper, caravan, tende, accessori con cento espositori su sedicimila metri quadrati.



“Uno sprazzo di sole in un momento di difficoltà, una manifestazione davvero bella a vedersi” ha commentato il sindaco di Carrara, Angelo Zubbani, manifestando la sua soddisfazione per il successo di questa edizione nel suo incontro con la stampa al termine di un lungo giro fra gli stand, accompagnato da Giorgio Bianchini e Paris Mazzanti, rispettivamente presidente e

direttore di CarraraFiere, da Carmen Menchini, assessore al turismo del comune di Massa e da Paolo Bongini dirigente dell’area fiere e turismo della regione Toscana.

A dire il vero, però, di sprazzi di sole nel vero senso del termine se ne sono visti pochi. La manifestazione, quest’anno, è stata funestata da acquazzoni e temporali e minacciata da allerte meteo che preannunciavano grandi nevicate. Ciononostante il pubblico non si è fatto scoraggiare e ha dato vita a una fiera interessante, viva e in grado di movimentare un po’ la stasi del mercato.

“Le presenze di espositori che abbiamo potuto vedere nei padiglioni confermano che il Salone è l’appuntamento di richiamo non solo per gli appassionati di una tipologia di vacanza che si sta affermando sempre di più – ha dichiarato a sua volta il presidente di CarraraFiere, Giorgio Bianchini - ma è anche un’ottima occasione di contatto per chi vuole informarsi sulle opportunità che offre un settore in evoluzione costante capace di offrire mezzi, attrezzature e proposte per un turismo in libertà e per ogni esigenza”.

Si è trattato di un evento allestito con grande cura e professionalità, una vetrina di quanto di meglio può offrire il mercato in questo settore, come si può comprendere dalla varietà,

oltre che dalla qualità, delle proposte presentate.

La Concessionaria fiorentina NUOVA DI VICO a Tour.it ha rappresentato i marchi ADRIA e GIOTTILINE. La Casa slovena Adria ha presentato i motorhome come il recente Supersonic, con motorizzazione Fiat Ducato 2.3 da 150 cv; questo veicolo si distingue per il particolare riscaldamento ad acqua (calda) ed il doppio pavimento tecnico che consente il passaggio dell’aria calda sia quando il motore è acceso sia in sosta, sfruttando il gas o l’elettricità e garantendo un’ottima abitabilità e comfort a bordo.

Una nota di riguardo merita anche la gamma Matrix ed il nuovo caravan Astella contraddistinto da un design moderno ed accattivante che si differenzia dagli altri sia per lo stile particolare (mobili arrotondati e ben inseriti nel contesto abitabile) sia per la peculiarità di essere anche lui dotato di riscaldamento ad acqua calda. La Casa italiana GIOTTILINE ha esposto la gamma più attuale di semi integrali con letti basculanti in collaborazione con la Concessionaria TOSCANA CAMPER di Lugnano, Vico Pisano (Pi) che distribuisce lo stesso marchio in Toscana. Esclusiva invece è la sua distribuzione, sempre in Toscana, del marchio PLA di Colle Val d’Elsa ed allo stand di tour.it è stato molto apprezzato il ►

► modello HL260 della linea Plasil Live piccolo e versatile con un ampio basculante: in soli 6 metri e 30 riesce ad ospitare agevolmente 4 letti e bagno con doccia separato, non a caso è tra i mezzi più apprezzati e richiesti del mercato. Toscana Camper ha scelto la manifestazione di CarraraFiere per lanciare la distribuzione esclusiva di YES

CAMPER (Colle Val d'Elsa), inedito brand prodotto e distribuito da PLA a livello italiano che debutta a Tour.it con 7 tipologie di camper, dai mansardati a semi integrali, tutti montati su Fiat Ducato, per soddisfare le richieste di ogni utenza, a prezzi estremamente competitivi! Gli appassionati di camper allo stand di Toscana Camper hanno potuto usufruire di offerte

speciali (prezzo riservato a Tour.it) dei primi camper mansardati marchiati YES CAMPER, a partire da euro 29.990. E per concludere, non si può non menzionare la forte relazione fra il territorio e il Salone culminata con l'esibizione del Gruppo Storico Sbandieratori Dame e Musici di Fivizzano, che ha offerto al pubblico uno spettacolo unico al suono di



tamburi e chiarine negli spazi antistanti lo stand realizzato e allestito dalle venti Pro Loco Apuane. La loro presenza, in sinergia e collaborazione con l'Associazione Operatori Turistici della Lunigiana, ha valorizzato le tipicità e specificità del territorio: il folclore, i prodotti caratteristici della Lunigiana e la tradizione locale. ▶



**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**

► CarraraFiere: un connubio tra camper e imbarcazioni

Presentato l'evento clou il 52° Rally Europa a Cavallino Treponti

Anche per l'edizione 2013 l'esperienza e la passione del Toscana Camper Club hanno contribuito a realizzare un grande raduno di mezzi provenienti da tutta Italia per visitare il Salone del turismo itinerante e partecipare a un'occasione di aggregazione molto apprezzata dai camperisti. In un momento delicato del comparto a causa di tassazioni e spese di gestione crescenti con costi sempre più elevati per posti barca, gli espositori di Tour.it propongono piccole imbarcazioni a prezzi competitivi, nuove ed usate, ma anche know-how e servizi di rimessaggio, carenaggio, assistenza. Molti espositori hanno approfittato della manifestazione di CarraraFiere per proporre ghirte occasioni e servizi di assistenza offrendo una qualità migliore, come la Delta Nautica di La Spezia, che si sta specializzando nell'area del servizio personalizzato per potenziare l'assistenza accanto al rimessaggio ed alla vendita di piccole imbarcazioni; la Global Cars di Lucca, nata dalla passione per i mezzi nautici e automobilistici (nel



suo stand una Ferrari 599 GTB Fiorano è stata la più fotografata del Salone); la Pagliarini International Boats, da oltre 40 anni nel settore, presente a Tour.it con due interessanti usati garantiti; la Love Boat Italia, un'azienda di Pistoia relativamente giovane, specializzata in nuovo e usato e concessionaria ufficiale di

due cantieri siciliani: Eolo Nadir Marine e Folk Boat. Il programma di sabato 19 e domenica 20 gennaio, week end conclusivo di Tour.it, si è chiuso con una serie di manifestazioni collaterali, tra cui il 25° raduno nazionale organizzato dal Toscana Camper Club, che per questa edizione ha proposto visite guidate al

centro storico e alle bellezze artistiche di Carrara. In fiera sono state organizzate attività sociali con incontri e spettacoli.

Nel pomeriggio di sabato 19, nella sala riunioni del Centro Servizi, Actitalia, la federazione guidata dal presidente Pasquale Zaffina ha presentato le attività in calendario per il 2013 con eventi di alto livello tra cui il 52° Rally Europa 2013, che si svolgerà dal 16 al 20 maggio 2013 a Cavallino Treponti (Venezia).

In questa offerta di grande qualità non si può tralasciare lo spettacolo del Gruppo Storico Sbandieratori Dame e Musici di Fivizzano, che si è esibito nell'area adiacente lo spazio espositivo delle Pro Loco proponendo ad un pubblico proveniente da tutta Italia uno spettacolo unico con un gruppo affiatato di sbandieratori, che hanno offerto uno spettacolo nello spettacolo con le evoluzioni delle bandiere storiche. Un contributo importante e molto apprezzato che le venti Pro Loco apuane, in sinergia e collaborazione con l'Associazione Operatori Turistici della Lunigiana, hanno offerto con la loro mobilitazione spontanea per dare un'immagine accattivante del territorio a una platea interessata all'offerta turistica qualitativa come quella che il territorio apuano e lunigianese, nel suo complesso, può fornire. ►

IL MIO CLIMA

NOVITÀ 2013!



Vinci Dometic FreshJet!

Iscriviti alla nostra newsletter entro il 30.06.2013, potresti vincere il nuovo condizionatore a tetto Dometic FreshJet 1100*. Clicca www.dometic.com/rvit

* Valido solo sul modello Dometic FreshJet 1100

Condizionatori Dometic

Design compatto, peso contenuto

Dometic FreshJet 1700

- Montaggio a tetto
- Raffreddamento: 1700 watt
- Riscaldamento: 800 watt
- Luci a LED integrate

Dometic FreshWell 2000

- Installazione da incasso
- Raffreddamento: 1800 watt
- Basso assorbimento
- 3 diffusori aria



www.my-caravanning.it
www.dometic.it

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

INSPIRED BY COMFORT

Dometic

► Da Canterbury a Roma in camper

Progettare i camper a scuola? Gli studenti dell'Istituto Palma di Massa l'hanno fatto

Da Canterbury a Roma lungo uno dei percorsi più affascinanti delle vie francigene è il primo, affascinante, progetto da realizzare nel 2014 con un gruppo di camper. L'idea è stata lanciata durante l'undicesima edizione di Tour.it, con l'uscita ufficiale di TASS - Sistema Turismo Sostenibile all'Aria Aperta, organismo nato dall'incontro fra il Gruppo Leader e il Camper Club "La Granda", per dar vita a una nuova fruizione del Camper come mezzo che consente di esplorare con grande libertà di movimento nuove rotte del tempo libero e fruire del patrimonio storico e culturale dell'Europa e dell'Italia. La Via Francigena, che in Toscana offre percorsi di estremo interesse per ogni categoria di turista, è stata la prima ad essere inserita in questo tipo di percorso che fonde storia, paesaggio, aspetti culturali ed enogastronomici.

"Siamo fiduciosi - ha detto Giorgio Raviola, direttore di Insieme, rivista realizzata dal Camper Club "La Granda" e fra gli ideatori - perché si tratta di progetto articolato che nasce dalla base. Il nostro Club, con le sue diciotto sezio-

ni autonome fortemente radicate sul territorio può dare un contributo importante per sostenere questo processo." Da Canterbury a Roma il passo non è breve, ma la lunga marcia del TASS è cominciata nel migliore dei modi.

"Overland in Camper" è la

proposta che Beppe Tenti, fondatore del gruppo protagonista di avventure estreme sui camion arancioni, ha presentato a Tour.it presso lo stand del CAI di Carrara e che sarà realizzata in collaborazione con l'Agenzia Viaggi e Tour Operator "lo Viaggio In



Camper", per fare esperienze anche su percorsi nuovi e impegnativi all'insegna dell'avventura e far conoscere le opportunità turistiche offerte dalla montagna con escursioni e una benefica attività fisica a contatto con la natura. "Siamo entusiasti di questa collaborazione per "Overland in Camper" – dice Luca Bianchini di lo viaggio in camper – perché offre la possibilità agli appassionati di partecipare ad un progetto di grande spessore per chi vuole

utilizzare il camper come mezzo. Abbiamo sempre puntato sull'avventura e, grazie a Tenti, oggi il sogno di molti camperisti può avverarsi perché potremo passare dalla fantasia alla realtà con una guida sicura e professionalmente ineccepibile."

Ha infine suscitato interesse a Tour.it la mostra di sei modelli di camper realizzati in scala 1/20 da dieci alunni della terza B dell'Istituto d'arte Palma di Massa, frutto del lavoro di

un anno scolastico nel laboratorio di modellistica collegato alla disciplina della progettazione. Un lavoro accurato con proposte innovative che gli esperti di camper valutano con ammirazione per lo studio degli spazi e l'individuazione di soluzioni interessanti, considerati i vincoli che comporta un veicolo che deve avere caratteristiche di abitabilità e fruibilità come una vera e propria abitazione. ■



Torna Liberamente

Il 23 e 24 febbraio 2013 a Ferrara si svolgerà la 9ª edizione di Liberamente in programma a Ferrara Fiere Congressi: 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.

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 che quest'anno lancia un concorso: un tablet di ultima generazione al camperista più giovane, quello più anziano e a quello che viene da più lontano.

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.

Da segnalare l'esposizione di



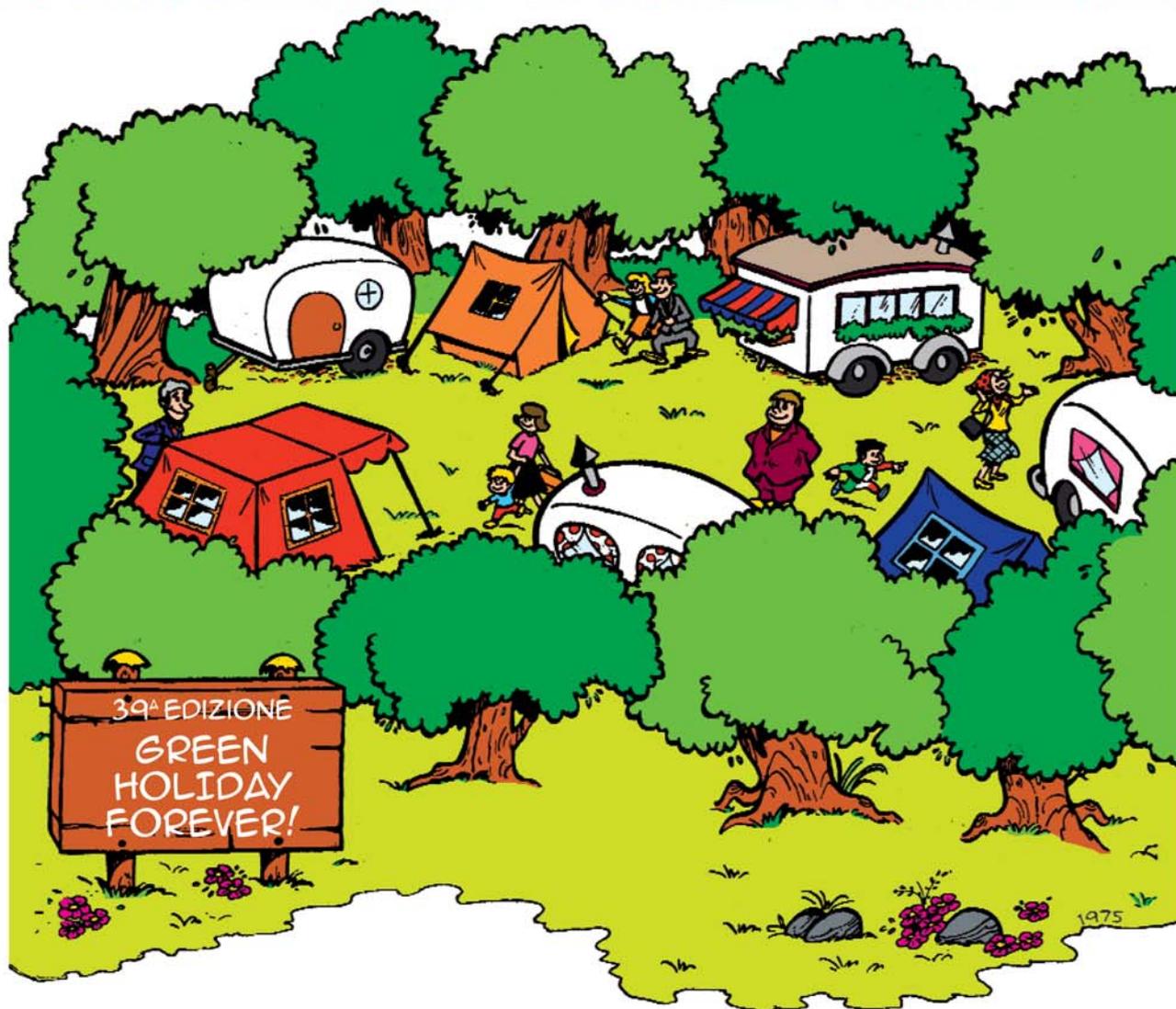
camper storici a cura di R.I.V.A.R.S. (Registro Italiano Veicoli Abitativi Ricreazionali) che sarà presente in fiera con veicoli certificati.

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. In contemporanea si

svolgeranno inoltre i saloni Pollice Verde: salone del giardinaggio, dell'orticoltura e dell'arredo esterno e Sagre in Fiera con assaggi gratuiti dei migliori piatti della tradizione popolare e del territorio.

Il costo del biglietto intero è di 8€ e di 6€ 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. ■

MOSTRA MERCATO ITALIA VACANZE



1 - 3 MARZO 2013

Orario: 10,00 - 18,00



PARCO ESPOSIZIONI NOVEGRO

Milano / Linate Aeroporto ✈

Tel. 02 7020022 - www.fieraitaliavacanze.it





Winter tour

Le Riserve Naturali abruzzesi “Lago di San Domenico e Lago Pio” e “Gole di San Venanzio” promuovono l’iniziativa dall’8 al 10 febbraio

Testo e foto di Tania Turnaturi

Lungo le Gole del Sagittario si apre la placida distesa dell’invaso di San Domenico, attraversato da un ponticello fiorito che conduce all’eremo, meta di devozione popolare con la grotta dove il

Santo dormiva, intorno al quale è stata eretta la piccola chiesa dalla bianca facciata che si ribalta specularmente nelle acque smeraldine.

All’intorno, per 60 ettari complessivi ripartiti in due porzioni, si estende la Riserva

Naturale Controllata comprendente il piccolo relitto geologico del Lago Pio ora parco periurbano a finalità didattica, piccolo scrigno di biodiversità. Istituita nel 2005, la Riserva persegue finalità di conservazione e ricostituzione



degli ambienti naturali in sinergia con le attività antropiche agro-silvo-pastorali e di turismo rurale, ambientale e religioso.

Ripidi pendii calcarei alternati ad aride praterie, disseminate nel fondovalle da formazioni forestali e coltivazioni di segale, in cui trovano rifugio l'orso, il lupo, il cervo, il capriolo, l'aquila reale. Una ragna-

tela di sentieri collega i bacini lacustri in cui nuotano la trota fario e il gambero di fiume, al centro abitato di Villalago disteso sul crinale del monte Argoneta. Tra boschi di carpino e querce vivono nelle radure l'acero opalo e il ciliegio canino, il pino nero e il cedro dell'atlante, il corniolo e il biancospino. La varietà ambientale e climatica genera l'habitat per specie endemiche e relittuali che colorano i prati intorno al santuario: la primula fragilis e il fiordaliso del Sagittario.

Esempio di conservazione e ricostituzione dell'ambiente naturale e delle attività rurali tradizionali è il restauro dell'antico mulino ad acqua sito in località Fontevecchia, mentre l'attigua gualchiera per il trattamento dei tessuti è ancora sommersa dai rovi. Risalente al 1500 e di proprietà del Comune che stipulava il contratto con il mugnaio ogni cinque anni, è stato utilizzato fino agli anni '60 ma oggi è ritornato all'antico splendore col suo albero idraulico in legno di quercia, la macina e la tramoggia perfettamente funzionanti.

Sul tracciato dell'antico tratturo Celano-Foggia, la Riserva Naturale Regionale Gole di San Venanzio tutela l'ecosistema della valle dell'Aterno. Istituita nel 1998, i suoi 1107 ettari ospitano una biodiversità di habitat e specie ritenute

prioritarie a livello europeo per la conservazione della natura. Le pareti calcaree aspre e selvagge delle gole si inabissano nelle ripide forre in cui volano il falco pellegrino, l'astore, lo sparviere, l'allocco, il gufo selvatico, il gheppio, la civetta; lungo il corso del fiume nidificano il martin pescatore, la gallinella d'acqua, la folaga, il germano reale. Nella piana alluvionale le ampie anse del fiume lambiscono terreni coltivati e boschi ripariali; nel bosco fluviale di salici e pioppi, roverella e carpino nero trovano rifugio il ghio, la volpe, il lupo, il gatto selvatico, lo scoiattolo, la martora, donnole, tassi e faine. L'area conserva tracce di antropizzazione con le pitture rupestri, l'acquedotto romano di epoca imperiale scavato nella roccia e l'insediamento religioso dell'eremo di San Venanzio che comprende la piccola chiesa con le celle degli eremiti e la sottostante loggia sospesa sul fiume spumeggiante, da cui si accede alla scala scavata nella roccia con le impronte del corpo del Santo, che la fede popolare ritiene taumaturgiche per le affezioni reumatiche.

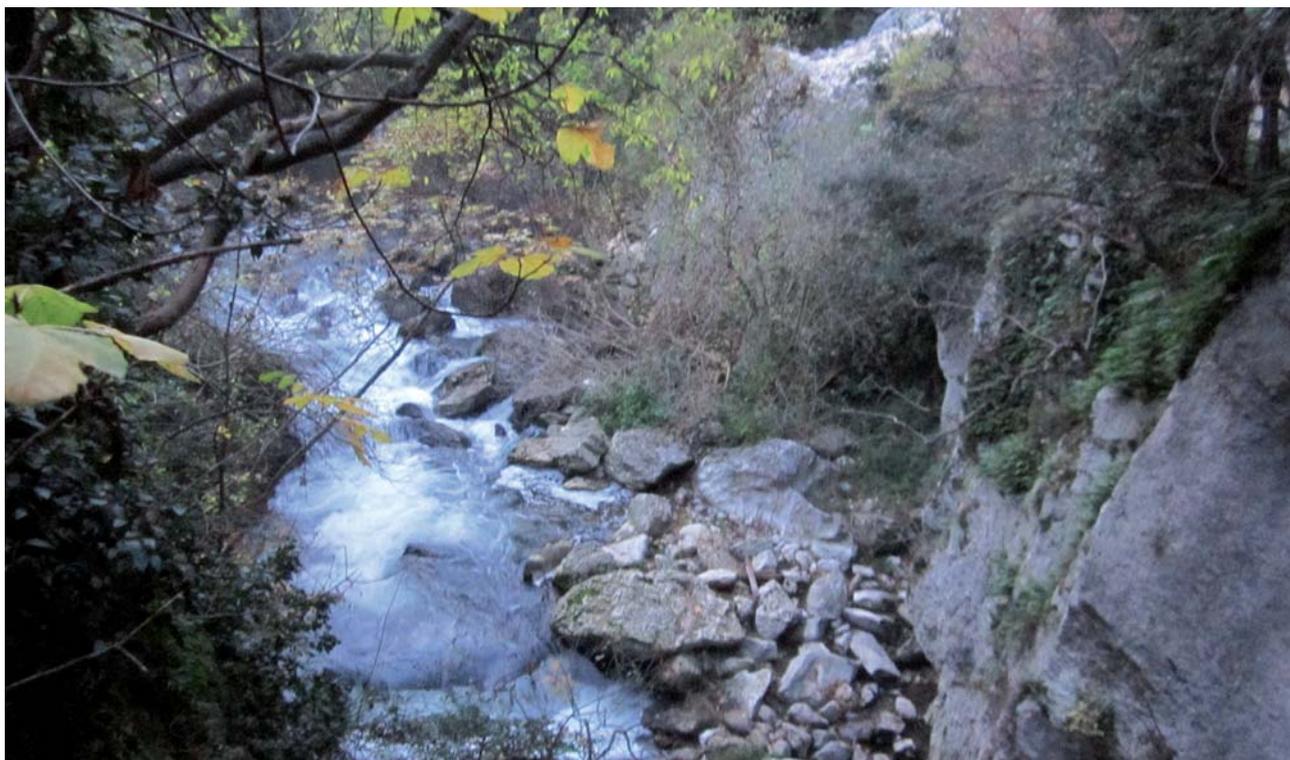
Nel centro storico di Raiano il Frantoio storico Fantasia è una testimonianza della capacità di recupero di un insediamento agricolo-industriale e di ingegneria artigianale in cui sono visibili un maestoso tor-

► chio pliniano, il trapetum romano e il torculum in legno. L’Abruzzo, il cui territorio è per il 36% area protetta regionale, oltre che terra di Parchi è terra di Riserve: sono 33 su 170.000 ettari tutelati, che preservano piccole aree interessate da biodiversità vegetali, animali e culturali. Per far conoscere l’esistenza delle Riserve abruzzesi e veicolarele come destinazioni turistiche, facendo sistema con le altre Riserve della regione, e per definire un modello di promozione turistica e proporre una carta europea di turismo sostenibile, i comuni di Villalago e Raiano e le rispettive Riserve, in collaborazione con “Ambiente e/è Vita”, associazione tesa a favorire la crescita della coscienza ambientale per una fruizione sostenibile delle risorse naturali, promuovono un winter tour dall’8 al 10 febbraio. L’iniziativa è strumento di marketing integrato che intende richiamare l’attenzione verso aree in grado di competere con l’offerta di un parco nazionale e capaci di attirare investimenti e sostenere lo sviluppo locale in modo competitivo, valorizzando le proprie risorse e perseguendo un coerente sviluppo ambientale, sociale ed economico in un quadro di sostenibilità. Vasto il calendario di eventi: workshop con operatori turistici e delegazioni delle altre realtà

naturalistiche per favorire il confronto tra esperienze significative, seminari tematici, serate a tema per la valorizzazione delle tipicità, un tour nelle Riserve per veicolare

l’immagine del territorio capace di offrire servizi, tutela e valorizzazione dell’ambiente e la prima Borsa del turismo invernale dedicata alle Riserve Naturali Regionali. ■





Informazioni utili

Ufficio della Riserva Naturale Regionale "Lago di San Domenico e Lago Pio"

Tel.: 0864578331 - Fax.: 0864578371 - Villalago

www.riservanaturalevillalago.it

email: info@riservanaturalevillalago.it

Come arrivare

in auto: da Roma e da Pescara, autostrada A25 uscita Cocullo con proseguimento su SP 479 in direzione Villalago;

in treno: linea ferroviaria Roma-Pescara o L'Aquila-Terni con stazione a Sulmona e proseguimento con servizio pullman Arpa

Ufficio della Riserva Naturale Regionale "Gole di San Venanzio"

Tel. e fax: 0864726058 - Raiano

www.golesanvenanzio.it

email: info@golesanvenanzio.it

Come arrivare

in auto: da Roma e da Pescara, autostrada A25 uscita Pratola Peligna-Sulmona con proseguimento per 4 km sulla SS 5DIR in direzione Raiano;

in treno: linea ferroviaria Sulmona-L'Aquila, con stazione a Raiano



Umbria: nozze d'oro con il tartufo di Norcia



Dal 22 febbraio al 3 marzo si svolgerà la 50° edizione della mostra mercato nazionale del tartufo nero pregiato di Norcia e dei prodotti tipici. E' la più importante rassegna agroalimentare dell'Umbria. Un'occasione per immergersi in un ambiente suggestivo ed assaporare autentici prodotti, una vera e propria esplorazione del gusto

Testo e foto di Luciana Bernucci

La stagione invernale è notoriamente conosciuta per le attività di montagna e gli amanti del gusto devono pazientemente attendere la primavera per dare sfogo alle proprie papille. Ma proprio nel pieno dell'inverno si tiene una manifestazione unica in Italia, nel centro della penisola, considerata il "cuore del bel paese" ove buongustai e appassionati del gusto possono veramente tuffarsi in un variopinto mondo di sapori e piaceri della gola che fa di conseguenza salire il buon umore ed il piacere del corpo. Si tratta del "Nero Norcia" è la più importante rassegna espositiva dell'agro-alimentare in Umbria, che fa di Norcia la protagonista nell'ultimo finesettimana febbraio e nel primo di marzo, la cui tradizione risale agli anni '50. Questa fiera mercato vi immergerà nei sapori genuini del luogo e vi consentirà di scoprire le eccellenze gastronomiche del territorio ed anche di altre regioni d'Italia. Un palcoscenico privilegiato per raccontare i territori come veri e propri giacimenti golosi e culturali. Tra continuità ed innovazione, la celebre kermesse dedicata a "Re Tartufo" offre anche un articolato programma ricreativo, folkloristico e ricco di convegni. Ci saranno incontri e degustazione del pregiato diamante nero della tavola. Anche le "Norcinerie", ►



► antico metodo di lavorazione della carne di maiale, saranno le protagoniste della rassegna. Nel ricco paniere delle proposte non mancheranno eventi collaterali, quali mostre pittoriche e fotografiche, spettacoli teatrali, dimostrazioni dal vivo di alcune arti: lavorazione del formaggio, della carne di maiale e, persino, del ferro battuto. Il tartufo nero pregiato che si trova nella zona di Norcia è di grandezza variabile da pochi grammi a salire. Normalmente si trovano di piccola pezzatura, non sono rari quelli di media grandezza, mentre è un vero evento trovarne di grandi di forma tondeggiante. Il tartufo nero pregiato di Norcia ha un profumo gradevole e aromatico che si manifesta a pieno con la cottura. Il sapore è squisito. Cresce nell'area collinare e montana, in zone assolate su terreni ben drenati, porosi e calcarei. Per la simbiosi preferisce la quercia, il rovere, la roverella, il leccio e il nocciolo. Il terreno sul quale si ergono questi alberi si presenta privo di vegetazione erbacea, poiché il micelio ne limita la crescita. In cucina, il tartufo nero pregiato, è sicuramente il protagonista. Le sue proprietà si esaltano in ogni tipo di utilizzo, sia a crudo sia scaldato. I suoi composti aromatici non sono termolabili, quindi può integrarsi a pieno nella preparazione culinaria. Gli esperti suggeriscono le preparazioni a base di olio extra-

vergine di oliva. Con i primi piatti, si può esaltare la sua intensità olfattiva con la mantecatura. Il Tartufo nero va amalgamato nella preparazione e per entusiasmare anche il senso estetico del piatto. Il corpo fruttifero del tartufo è particolarmente ricco di proteine, sali minerali, sostanze azotate, acidi organici, materie grasse, idrati di carbonio e cellulosa; quindi il suo valore nutritivo è di gran lunga superiore a quello di qualsiasi vegetale e anche degli altri funghi epigei, i quali, vivendo in superficie, sono più acquosi e meno prelibati. Il tartufo presenta anche proprietà medicamentose tanto che in passato veniva usato, sotto forma di sciroppo, per curare

qualsiasi tipo di dolore, oppure come antibiotico, sotto forma di pasta. Inoltre, sebbene non provata scientificamente, si attribuisce al tartufo una proprietà afrodisiaca dovuta all'aroma prelibato e al sapore delicato. Norcia, da sempre patria del tartufo nero, offre una gamma molto vasta di piatti preparati con questo prezioso prodotto vegetale che, nonostante la sua raffinatezza e la sua nomina di "re della tavola" per la sua bontà ed il suo prezzo, che varia a seconda dell'andamento stagionale, dei quantitativi raccolti e della richiesta del mercato, è molto usato anche nelle ricette più popolari: crostini, spaghetti al tartufo, frittata e filetto ai tartufi, trota ed insalata

tartufata, agnello tartufato e persino dessert al tartufo. C'è da segnalare infatti che negli ultimi anni le industrie casearie ma anche le pasticcerie nursine si stanno adoperando per creare prodotti dal sapore unico, grazie all'aggiunta, nei formaggi e nelle cioccolate, di particolari dosi di tartufo. C'è anche l'Amaro al tartufo nero di Norcia, tonico e digestivo da assaporare lentamente.

Norcia, capitale della gastronomia

I sapori di Norcia si sono imposti sul mercato grazie alla loro qualità. Sono sapori antichi tipici della montagna, che si adattano al palato anche del più esigente consumatore. La filosofia del norcino è dare al consu- ▶



Storia del tartufo

La storia del tartufo risale a 3000 anni prima di Cristo, quando i Re Babilonesi ricercavano questo frutto prelibato tra le sabbie del deserto.

Per secoli la natura e l'aspetto del tartufo sono stati oggetto di dispute ed ipotesi da parte di scienziati e di filosofi: il filosofo greco Teofrasto (III sec. a.C.) lo considera il figlio delle piogge d'autunno e dei tuoni; lo storico greco Plutarco, del II sec. d.C., collega la nascita del tartufo alla fusione di tre elementi importanti come fulmini, acqua e terra; Plinio il Vecchio lo definisce "miracolo della natura". Il tartufo di Norcia è citato anche nel romanzo di Umberto Eco, ambientato nel lontano 1327, "Il nome della rosa". Generalmente il tartufo nasce quando l'acqua o semplici insetti della terra trasportano le minuscole spore di questo "fungo speciale" sulle radici di normali alberi. Sulle radici cominciano a comparire i primi tubercoli (rigonfiamenti) e questo indica che il tartufo vive già in simbiosi con la pianta si dice che è avvenuta la micorizzazione. Nel 1700 il naturalista francese Georges Buffon piantò alcuni tartufi neri vicino alle radici di una quercia ma il suo esperimento si tradusse in un insuccesso. Oggi, però, c'è anche il tartufo fai da te. È il tartufo che nasce in giardino o sul terrazzo di casa. Il procedimento è molto semplice: le spore mature dei tartufi, utili alla riproduzione, si inoculano nelle radici di piantine di betulla, pioppo, quercia e dopo una decina di mesi si controllano al microscopio i risultati. Ma solo dopo tre anni la pianta diventa tartufigena, ossia comincia a produrre tartufi che potranno essere raccolti tra il 4°-5° anno. Il tartufo soffre più per l'umidità che per la siccità. I migliori terreni per i tartufi sono quelli argillosi e calcarei, poco profondi, perché idonei a favorire lo sviluppo delle radici superficiali in senso orizzontale e non in quello verticale. Il Tartufo invernale nero si distingue dagli altri, oltre che per l'aroma caratteristico, per la sua carne (o gleba) nera, per le venature grigie. Tutti gli altri, invece, presentano una carne bianca o nocciola gialletta. Basta quindi scalfire la corteccia per vedere cosa ci offre l'interno.





► matore quello che desidera: la qualità ed oltre al tartufo nero, la città propone un viaggio gastronomico ricco di preziosi nutrienti. Secondo la tradizione, furono gli ebrei arrivati in Valnerina dopo la distruzione di Gerusalemme ad inventare la tecnica di conservazione della carne di maiale. Non potendo mangiarla per motivi religiosi, dovevano conservarla per poterne fare commercio. Dal XII al XVII sec. ci fu un forte sviluppo dei mestieri legati alla trasformazione di carni suine e, fra questi, s'affacciò la figura del "norcino". Col tempo tali professionisti iniziarono ad organizzarsi in corporazioni o confraternite, andando a ricoprire importanti ruoli all'interno

della società e creando nuovi prodotti di salumeria. A Bologna c'era la Corporazione dei Salaroli, mentre nella Firenze De' Medici nacque la Compagnia dei facchini di S. Giovanni decollato della nazione norcina. Papa Paolo V, con bolla del 1615, riconobbe addirittura la Confraternita norcina dedicata ai santi Benedetto e Scolastica. Otto anni più tardi papa Gregorio XV elevò questa associazione ad Arciconfraternita, alla quale nel 1677 aderì anche l'Università dei pizzicaroli norcini e casciani e dei medici empirici norcini. Laureati, benedetti e patentati, i norcini accrebbero la fama in varie parti della Penisola. La loro attività era

solamente stagionale, in quanto il maiale veniva ucciso una volta all'anno, d'inverno.

I Prodotti del territorio

Norcia oltre che per il tartufo nero pregiato è famosa in tutto il mondo per le sue "norcinerie" realizzate da abili ed esperti maestri che lavorano le carni di maiale di ottima qualità, con molta sapienza e cura con una stagatura lenta in un clima ottimale con aria asciutta e pura della media montagna, tra i prodotti tipici di questa arte millenaria tipici sono i "coglioni di mulo", un salame di maiale che ha come segno caratteristico la forma e, in macinatura di carne di maiale fine, è presente un cilindro compatto di lardo.

"Palle del nonno", un salame di ►



► maiale con una macinatura più grande.

“Salame al cinghiale” con 40% di carne di cinghiale e il 60% di maiale, a grana fine, schiacciato, quindi più compatto e più stagionato, molto magro e leggermente affumicato.

“Salame nursin” tipico di Norcia di solo maiale, molto magro e a grana fine.

“Salsiccia casareccia di maiale”: salsiccia di puro suino macinata fine, stagionata “ciauscolo (salame spalmabile)” di origine delle vicine marche è salame fresco ed estremamente morbido, dalla grana fine, ha come caratteristica principale la

possibilità di essere spalmabile. Ottimo sul pane casareccio o sopra la bruschetta.

“Salame campagnolo” di carne di maiale a grana media leggermente più grasso della media. “Salame corallina” tipico salame di Norcia con tranci di lardelli e grana grossa. Fatto esclusivamente con carne di maiale.

“Coppiette di maiale”: strisce di carne composte da pezzi di lombo di maiale stagionato ed aromatizzato con l'aggiunta di peperoncino e finocchio.

“Lonzino”: trancio di lombo esclusivamente magro stagionato con sale e pepe o con l'ag-

giunta di finocchio.

“Lonza incartata” o “coppa”: trancio di capocollo fatto stagionare direttamente incartato, al fine di avere un prodotto stagionato più asciutto.

Salsiccia di fegato: composto esclusivamente da fegato con l'aggiunta di piccole parti di grasso. Guanciale intero: si tratta del guanciale stagionato con pepe o peperoncino.

La trota del fiume sordo

L'idrografia della Valnerina presenta notevoli ambienti fluviali, tra questi il bacino del Nera con caratteristiche di purezza, di temperatura e di ossigenazione sono tali da costituire l'habitat naturale ed ideale per la trota. La “superspecie” che nuota in queste acque e la trota fario, considerata la trota italiana più diffusa ed apprezzata. Ha una grandissima variabilità di colorazione della livrea, che assume tonalità diverse a seconda del corso d'acqua in cui vive, anzi, spesso in singoli tratti dello stesso fiume.

La lenticchia di Castelluccio di Norcia

Famosa sin dai tempi antichi, la lenticchia di Castelluccio di Norcia viene coltivata all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, nei piani carsici di Castelluccio, appunto, località di particolare bellezza naturalistica – paesaggistica, ad altitudini che arrivano fino a 1.500 m.. Ricca di ferro, proteine e sali minerali, la lenticchia

di Castelluccio è unica anche per il suo aspetto policromo (tigrata, giallognola, marroncina, ..) e per le sue dimensioni piuttosto ridotte.

Nel giugno del 1997, finalmente, con decreto comunitario, ha ottenuto il prestigioso riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta (IGP), per tutelare e salvaguardare il prodotto dalle possibili frodi. La superficie investita mediamente a lenticchia è di circa 250 ettari, con una produzione media annua di circa 2000 quintali.

L'aratura e la semina avvengono in primavera, dopo lo scioglimento del manto nevoso sui campi. Da quel momento fino

alla raccolta, la lenticchia non necessita di alcuna cura, ma solo di un po' di fortuna meteorologica. La dieta mediterranea ha portato ad una riscoperta delle qualità nutritive della lenticchia: contiene una percentuale minima di grassi, è ricca di proteine facilmente digeribili ed è molto calorica tant'è che viene definita "la carne dei poveri". Secondo studi medici, l'alimentazione a base di lenticchia può rivelarsi utile anche nella prevenzione di alcune malattie come i tumori intestinali e può aiutare a tenere lontano l'ipertensione e persino il morbo di Parkinson.

I formaggi

Il patrimonio ambientale natura-

le ancora incontaminato e puro è anche alla base della genuinità dei formaggi: la caciotta, ottenuta dal latte ovino e bovino, la mozzarella, la ricotta, il pecorino, la scamorza, il burro, i formaggi al tartufo nero. I formaggi di Norcia sono in gran parte ottenuti dal latte intero, oppure parzialmente scremato. Sono prodotti con caratteristiche organolettiche e nutrizionali di grande classificazione. I formaggi pecorini fanno parte della serie di formaggi a pasta dura, ottenuti da latte di pecora. Il loro aroma è molto pronunciato, mentre il sapore leggermente salato e piccante. Sulle montagne di Norcia moltissimi sono i pastori che possiede- ▶





hanno dimostrato che un etto di formaggio fornisce un minimo di 300 calorie e proteine; pari al contenuto di 250 gr. di carne. A Norcia spetta il primato del formaggio tradizionalmente pastorale.

Il farro

Questo importante cereale, conosciuto da etruschi, egiziani e legionari romani, è una graminacea annuale con ciclo primaverile-estivo. La letteratura orientale, greca e biblica ne parla come di un nutrimento abituale e come materia di offerta preziosa da presentare alla divinità. Anche per i Romani il farro aveva degli usi sacrali; i soldati lo mangiavano addirittura crudo durante le loro marce.

La pianta del farro non necessita di trattamenti da fitofarmaci, perché nasce in terreni cosiddetti "poveri", ossia in terreni freddi e calcarei; la sua notevole resistenza alla siccità gli consente di vivere anche senza l'irrigazione. La spiga è piuttosto piatta ed affusolata. La glumella è dura e resta fortemente aderente all'acino. Il farro è un alimento ad effetto integrale completo ed è ottimo per la preparazione di gustose minestre.

Il miele

È ottenuto da oltre mille specie floristiche presenti sui piani di Castelluccio. Tra i molti derivati dell'apicoltura si annoverano: la cera, il propoli, la pappa reale, il polline.

► dono grandi greggi e che si dedicano all'attività casearia. Molto squisita è la ricotta, ottenuta dalla cottura del siero di latte. Viene venduta in forme piramidali, su cui restano i segni dei canestrini dei pastori, nei quali viene posta a sgocciolare per 24 ore. La ricotta va consumata freschissima. A Norcia si producono anche formaggi caprini, da cui si possono ottenere la mozzarella o la ricotta. I caprilli hanno un carat-

teristico gusto pungente di capra, dovuto alla qualità del grasso particolarmente ricco di acido caprico, capronico e caprinico. Questi formaggi risultano facilmente digeribili per le dimensioni dei globuli di grasso, che sono più piccoli rispetto a quelli del grasso di latte vaccino. I formaggi sono prodotti di modico costo e di alto valore nutrizionale, data la presenza di molte vitamine nel latte. Gli studi condotti di recente

Norcia in breve da vedere

La città di Norcia, fondata dai Sabini nell'ampia e fertile conca di S. Scolastica a 604 m. di altitudine ed assoggettata a Roma nel 290 a.C., si trova nella parte più montuosa e pittoresca dell'Umbria, nel mezzo di un anfiteatro naturale di monti di ineguagliabile bellezza, oggi nell'area del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Si presenta al visitatore tutta raccolta nella cerchia delle mura medievali dalla caratteristica forma a cuore, perfettamente conservate. Le numerose risorse, dalla gastronomia alle tradizioni popolari, dalla cultura e l'arte all'ambiente, fanno di Norcia una città poliedrica e la rendono particolarmente attraente agli occhi di ogni visitatore. La Basilica di San Benedetto con la cripta e i resti della casa natale dei Santi Gemelli Benedetto e Scolastica, il "Portico delle misure", il Palazzo Comunale, la Castellina, la Concattedrale di Santa Maria Argentea, il Tempietto, i palazzi storici, le chiese romaniche sparse in tutto il territorio e molti altri gioielli artistici, compresi quelli conservati presso il Museo Civico e Diocesano e nel Criptoportico di Porta Ascolana, nonché il cospicuo patrimonio archivistico, raccontano di un passato glorioso e rigoglioso.

Norcia è conosciuta soprattutto ►





- come la città natale di S. Benedetto (Norcia 480-Montecassino 547), Patrono Principale d'Europa; un legame importante, questo con il fondatore del monachesimo occidentale, che la rende unica nel contesto europeo e la riveste di una forte identità storica, religiosa.

Da visitare

Il fulcro artistico-monumentale della città ruota certamente intorno alla sua piazza centrale dove, con una organizzazione di sapore rinascimentale si concentrano gli edifici simbolo della identità nursina: La Basilica di San Benedetto la cui costruzione originale, con la splendida facciata gotica, il rosone e i fregi dei 4 evangelisti risale al XII secolo. La tradizione vuole che sia stata costrui-

ta sui resti della casa natale del santo ma più probabilmente nello stesso luogo sorgeva una basilica di epoca romana andata successivamente distrutta. La Castellina, la residenza fortificata sede della prefettura e dei governatori pontifici, edificata nel 1554 su disegno del Vignola. Il Palazzo Comunale, edificio risalente al XIV secolo, ampiamente ristrutturato nel XIX secolo a causa dei danneggiamenti riportati negli eventi sismici precedenti. Il monumento a San Benedetto da Norcia eseguito da Francesco Prinzi in occasione del XIV centenario della nascita del santo. Più decentrato rispetto alla Piazza San Benedetto, ma sempre di notevole interesse artistico, è il complesso Monumentale di San Francesco la cui costruzio-

ne risale al XIV secolo e che ospita oggi l'archivio comunale e la biblioteca civica. Nei pressi della Porta Ascolana il Criptoportico ospita alcuni reperti archeologici rinvenuti in zone diverse della città ed appartenenti principalmente alla civiltà sabina. All'esterno della cinta muraria sono numerosi i monumenti di un certo interesse artistico. La Madonna Bianca, nei pressi della località denominata Forca d'Ancarano, è una costruzione pregevole risalente al XV secolo. In località Campi risulta molto interessante la parrocchiale di Sant'Andrea, all'interno del centro abitato con la sua architettura originale e funzionale e il suggestivo loggiato aereo di pianta triangolare che la caratterizza. ■

Informazioni utili

Come arrivare (in auto o camper):

Chi proviene da Nord

Seguire l'A1 in direzione di Perugia, Assisi e Spoleto e da qui imboccare la strada Spoleto-Norcia (km 45). Da Spoleto è consigliato imboccare la galleria "Forca di cerro". Si esce a Sant'Anatolia di Narco e si prosegue in direzione di Norcia e Cascia, lungo la statale 209 della Valnerina.

Da Firenze a Norcia i tempi di percorrenza sono di circa 2,5 ore.

Dal versante adriatico, percorrendo la Bologna-Bari, uscire a Cesena Nord, proseguire in direzione di Perugia e seguire l'itinerario sopra descritto. (Norcia dista da Ancona circa un'ora e mezza).

Chi proviene da Sud

Dopo aver lasciato l'A1 al casello di Orte, proseguire in direzione di Spoleto. (Roma-Norcia distano circa due ore). Dal versante adriatico percorrere la A 14 e uscire a San Benedetto del Tronto. Da qui prendere la superstrada verso Ascoli Piceno e proseguire per Norcia (da Ascoli a Norcia la distanza è di appena 40 minuti).

In Treno

Occorre raggiungere la stazione più vicina di Spoleto (che si trova lungo la linea Roma-Ancona). Da Spoleto vi sono diverse corse giornaliere di autopullman per Norcia (tragitto circa 50 minuti).

Anche da Terni (sempre sulla linea Roma-Ancona) è possibile raggiungere Norcia in pullman.

Area sosta camper:

C/o Porta Ascolana, nei pressi delle scuole e degli impianti sportivi, in parcheggio sterrato gratuito;

o c/o Porta Romana, a pagamento, a ingresso paese arrivando dalla Valnerina

Area di sosta gratuita per auto e camper situata sotto il paese. Sterrata, pianeggiante, a 1336 m. d'altitudine slm. Nessun servizio ma ottima per la notte. Scomoda per il centro.

Area di sosta gratuita per auto e camper situata sotto il paese. Sterrata, pianeggiante, a 1336 m. d'altitudine slm. Nessun servizio ma ottima per la notte. Scomoda per il centro.

Parcheggio gratuito lungo la strada presso Porta Ascolana. Rumoroso e perciò poco adatto per la notte. Ottimo per il centro.

Informazioni turistiche

Casa del Parco 0743.817090

Ufficio Turistico di Norcia 0743.828173

Assessorato al Turismo 0743.824952

Teatro Civico 0743.816022



di Luciana Bernucci

Livorno

CHOCCOLANDIA

Un indimenticabile week-end (da venerdì 22 febbraio 2013 a domenica 24 febbraio 2013) dedicato agli appassionati del buon gusto, che potranno finalmente scoprire la cultura del cioccolato. Il pubblico potrà ammirare le produzioni e soprattutto deliziarsi con gli assaggi e le degustazioni offerte da cioccolatieri e pasticceri artigiani. Non mancheranno le opportunità di approfondimento: per i più esigenti saranno proposti abbinamenti del cioccolato con vino, distillati e grappe sotto la guida attenta di esperti sommelier. Per la gioia dei più piccoli la manifestazione ospiterà il Trenino delle bontà, pronto a distribuire ai bambini crepes, pop corn e zucchero filato. Un indimenticabile week-end dedicato agli appassionati del buon gusto, che potranno finalmente scoprire la cultura del cioccolato. Il pubblico potrà ammirare le produzioni e soprattutto deliziarsi con gli assaggi e le degustazioni offerte da cioccolatieri e pasticceri artigiani. Non mancheranno le opportunità di approfondimento: per i più esigenti saranno proposti abbinamenti del cioccolato con vino, distillati e grappe sotto la guida attenta di esperti sommelier. Per la gioia dei più piccoli la manifestazione ospiterà il Trenino delle bontà, pronto a distribuire ai bambini crepes, pop corn e zucchero filato. Livorno, Fortezza Vecchia (seguire indicazioni per: porto passeggeri -imbarchi Sardegna-Corsica).



Savignano Irpino

DISFIDA DEL SOFFRITTO DI MAIALE

La Disfida del soffritto di maiale a Savignano Irpino (martedì 12 febbraio) è la sagra in cui protagonista è il maiale, per tanto tempo fonte principale di sostentamento della popolazione contadina locale. Ogni famiglia ne allevava uno, potendo due, sia per il sostentamento personale che per la vendita dei prodotti ricavati. La Disfida del soffritto di maiale a Savignano Irpino è la sagra in cui protagonista è il maiale, per tanto tempo fonte principale di sostentamento della popolazione contadina locale. Ogni famiglia ne allevava uno, potendo due, sia per il sostentamento personale che per la vendita dei prodotti ricavati. La sagra è rievocativa della pratica della lavorazione della carne del maiale, la produzione di prodotti genuini, buoni e di qualità oltre che della creazione e produzione degli stessi utensili usati per le quotidiane esigenze contadine, nei campi e in casa. La festa, oggi, è dunque evento gastronomico, folcloristico e culturale, che promuove e valorizza le eccellenze culinarie del territorio, gli usi, i costumi e le tradizioni contadine delle valli irpine. Ogni anno la Disfida del Soffritto del Maiale è presentata in un borgo diverso dell'Irpinia, proprio per essere a stretto contatto con tutti i protagonisti della storia di questo territorio dando il giusto valore ad ogni realtà con le loro storie, i propri saperi, i sapori tipici.

Castel D'ario (Mantova)

LA BIGOLADA

La "Bigolada" (13 febbraio) è una delle più sentite manifestazioni popolari di tutto il mantovano. La manifestazione, che ormai da tempo si celebra, come vuole la tradizione, nel primo giorno di Quaresima, è dedicata alle tradizioni gastronomiche del territorio e in particolare a Castel d'Ario. Le sue origini risalgono al lontano 1848, quando per l'inaugurazione di questa festa il Presidente della Società del Carnevale decise di distribuire al popolo polenta, aringhe e "cospeton". La prima edizione coincide anche con un momento di tensione nella società nella seconda metà dell'Ottocento, quando i ceti emergenti si schieravano contro i grandi proprietari terrieri per acquistare il potere politico da cui erano ancora esclusi. In questa occasione vengono distribuiti a tutti i partecipanti i "Bigoi", spaghetti conditi con acciughe e tonno.

Bellaria (Rimini)

MORA ROMAGNOLA

Una vetrina dei prodotti d'eccellenza dell'eno-gastronomia italiana ed internazionale. Nei giorni 8, 6, 10, 16 e 17 febbraio 2013, a Bellaria Igea Marina, in occasione della fiera di Sant'Apollonia, la patrona della città, ci saranno menù speciali di carne di mora romagnola, accompagnata da una dimostrazione di norcineria e vendita di prodotti tipici. Insomma, durante la fiera della patrona di Bellaria, Santa Apollonia, che è una ricorrenza molto sentita nella cittadina di Bellaria, si svolgeranno le tradizionali giornate gastronomiche dedicate al maiale, nella fattispecie alla mora romagnola. A questo scopo, sarà allestita appositamente in piazza Matteotti, nel cuore del paese, l'osteria, denominata "la Mora".



Borgo Tossignano (Bologna)

SAGRA DELLA POLENTA

Una delle sagre della Polenta più antiche d'Italia, che si svolge il 21 febbraio, è forse quella di Tossignano, nell'imolese, che dal 1622, ogni ultimo giorno di carnevale, festeggia con una grande abbuffata di polenta. L'organizzazione dell'intera sagra prevede un Comitato speciale, i cui membri si succedono per diritto di sangue. Il Comitato segue un cerimoniale preciso: il giorno della sagra, dopo la messa, si accendono in piazza i fuochi sui quali sono posti calderoni in rame. Attorno ai pentoloni si preparano i cuochi "ereditari", con casacca e berretto gialli e guanti bianchi. Inizia la cottura e per le 12.30 si procede alla prima distribuzione della giornata, dedicata ai tossignanesi: gustosi piatti di polenta fumante tagliata a fette con salsiccia e formaggio. La distribuzione continua, per tutta la giornata. Nella stessa data Borgo, che insieme a Tossignano costituisce il comune di Borgo Tossignano, dal 1900 organizza la festa dei Maccheroni, così che i convenuti possono fare un pasto completo tra delizie locali, dalla polenta ai maccheroni conditi, e la via d'accesso tra i due centri diventa un felice percorso gastronomico. Tossignano ha visto nascere la prima Associazione Culturale dei Polentari d'Italia, alla quale, ad oggi, aderiscono tredici comitati che promuovono e organizzano feste e sagre della Polenta.

Trecasali (PR)

IL PONTE DEI SAPORI

Le brumose terre della Bassa parmense sono custodi ancora di preziose tradizioni che si tramandano da generazioni e, proprio sulle rive del fiume Taro, si conservano meticolosamente ricette di prodotti come il Fiocchetto, la Spalla e il Parmigiano Reggiano. Trecasali, San Secondo e Fontevivo, tipici paesi guareschiani, sono la culla di queste e altre prelibatezze che si potranno gustare durante la staffetta culinaria "Ponte dei Sapori", che si svolge dal 24 al 26 febbraio, seguendo per tre fine settimana il corso del fiume, attraversando lo storico ponte Maria Luigia. I tre Comuni si sono uniti nel segno dell'identità e del genius loci per celebrare matrimoni di sapori, aggiungendo anche la riscoperta degli antichi mestieri contadini, il folclore di queste zone e numerosi eventi: dimostrazioni di creazioni di zucchero, decorazioni di alta pasticceria, l'arte della panificazione, mostre-mercato e mercatini biologici con stand da tutte le regioni d'Italia, visite guidate a castelli e caseifici, musica, presentazioni di ricettari, cortei e molto altro. Trecasali, San Secondo e Fontevivo vi aspettano con i loro prodotti genuini: Parmigiano Reggiano, Culatello, Fiocchetto, Violino, Fortanina, Spalla Cotta, Zucchero e Pane. Qui la gola sarà soddisfatta e il passo sarà lieto incamminandovi lungo il "Ponte dei Sapori" immersi nel fascino della campagna.



Casaleone (VR)

RADICCHIO IN FESTA

Ritorna anche quest'anno, dopo il successo riscontrato nella precedente edizione 2012, la kermesse "Radicchio in festa", che si svolge a Casaleone e che si ripropone nelle giornate dal 25 al 27 febbraio. Oltre alla vendita diretta del radicchio di Verona, l'edizione presenterà il mercatino dei prodotti tipici nonché tante bancarelle ad allietare la festa oltre ai consueti stand gastronomici, intrattenimento musicale, laboratori per bambini. Il programma per Radicchio in Festa 2013: venerdì 3 febbraio alle 19.30 si aprono gli stand gastronomici e, piatto protagonista della serata, sono le fettuccine con radicchio rosso e speck. La sera prosegue con intrattenimento musicale. Sabato 4 alle 15 si propone la visita guidata alle aziende agricole produttrici di radicchio di Verona Igp. Alle 18.30 spettacolo sulle tradizioni popolari e contadine presso l'Auditorium delle scuole medie di Casaleone. Alle 19.30 apertura dello stand gastronomico con piatti a base di radicchio e grigliate miste alla brace. Animazione in musica. Domenica 5 febbraio alle 10 presso la sezione della Coldiretti, animazione e laboratori per i bambini sulla "sana alimentazione". Alle ore 12 apertura stand gastronomico; alle ore 16 presso il Palatenda, "l'angolo dei bimbi" con favole e spettacolo d'animazione e degustazione di pizza.

Agrigento

SAGRA DEL MANDORLO IN FIORE

Agrigento centro geografico e storico del Mediterraneo, dal 1 al 10 febbraio, diventa anche il fulcro della concordia e della cultura dei popoli. Lo spirito di gioia, pace e fratellanza che aleggia nell'antica Akragas durante la "Sagra del mandorlo in fiore" supera ogni barriera ideologica o razziale. Un appuntamento che si ripete da oltre mezzo secolo e che è diventato un punto di ritrovo tra i popoli della terra. Storia, folklore ed arte, si fondono armoniosamente durante una delle feste folkloristiche più famose del mondo. La Sagra del Mandorlo in Fiore nasce nel 1934 a Naro da un'idea del Conte Alfonso Gaetani, lo scopo era quello di esaltare la primavera agrigentina regalando una giornata di festa e spensieratezza a tutti i contadini della Valle del paradiso. Durante la giornata dedicata alla festa tutto si fermava e sembrava che la "valle del Paradiso" fosse incantata dalla nube bianca dei fiori di mandorlo, una magia che si ripeteva ogni anno in primavera. In seguito la festa si trasferì ad Agrigento, dove avrebbe potuto avere una maggiore risonanza, e mostrare questo splendido spettacolo a tutta l'intera provincia agrigentina. L'inizio della Sagra è molto suggestivo e riguarda la cerimonia della Fiaccola dell'amicizia che consiste nell'accensione del tripode dell'amicizia, posto dinanzi al tempio della Concordia.



Berbenno Di Valtellina

SAGRA DI SAN BELLO

Festa popolare di origine medioevale istituita per festeggiare San Benigno De' Medici (soprannominato San Bello), fondatore del Monastero. L'origine della sagra è assai antica ed è legata, secondo la leggenda, alla figura di un celebre frate dell'Ordine degli Umiliati: Fra Benigno, al secolo Ippolito de' Medici, appartenente alla nobile famiglia fiorentina. Benigno o Giovanni Ippolito, come fu chiamato alla nascita, era di bell'aspetto, tanto che familiarmente gli fu dato il soprannome di Bello. E conservò sempre un portamento distinto e cura nell'abbigliamento, anche se sotto portava il cilicio di penitenza. La sua vita fu un continuo peregrinare per diffondere la pratica della preghiera e dell'aiuto al prossimo: dapprima, per nove anni, alla corte di Francia, chiamato dal re per la sua voce angelica, poi in Sicilia, in Spagna, in Svizzera e nei Grigioni, in Valtellina e in Valchiavenna, nel Veneto, nel Trentino, nella Bergamasca, morendo infine ad Assoviuno, che diverrà in seguito Monastero, sul versante retico tra Ardenno e Berbenno. Tornò in Toscana tre volte: a Firenze, a Pisa e a Volterra per mettere pace durante le cospirazioni contro i Medici, che stavano imponendo la loro egemonia. Con l'atmosfera festaiola, la profusione di vino Maroggia e la preparazione di gustose pietanze a base di gallina lessa in una cornice di richiami folkloristici e serate danzanti, coesiste a Monastero una devozione sentita a San Bello con canti che sanno d'antico e l'urna con le reliquie del Beato.

Pessano Con Bornago (MI)

FIERA DI SAN APOLLONIA

Fiera tradizionale che si snoda lungo le strade del paese con eventi, mostre, manifestazioni, esposizione e vendita di prodotti tipici, specialità biologiche, artigianato, mercatino degli hobbisti (domenica 10 febbraio 2013).

Borgo San Lorenzo (FI)

SAGRA DEL TORTELLO E DEL MAIALE

Una festa nel segno della tradizione, un evento gastronomico ed un modo per ricordare la tradizione della macellazione del maiale (da lunedì 4 febbraio 2013 a mercoledì 6 febbraio 2013).

La macellazione del maiale, infatti, che si teneva ogni anno a gennaio, in pieno inverno (per poi conservare meglio la carne) era un momento di grande festa per i contadini e allevatori della zona, che raccoglievano il frutto delle loro fatiche. Questo perchè nell'alimentazione contadina, il maiale costituiva, insieme al pollame, la principale fonte di proteine animali. Per tramandare la tradizione, le carni del maiale verranno preparate come un tempo e naturalmente servite cotte alla brace o sotto forma di insaccati per tutto il weekend della festa. Verranno serviti tutti i prodotti a base di carne di maiale: salsicce, costole, fegatelli, costole, ciccioli, salami e insaccati, porchetta, stinco. Completeranno il menù gli oramai mitici Tortelli Mugellani di patate.

Morciano Di Romagna (Rimini)

FIERA DEI GOLOSI

La Fiera dei Golosi è una nuova manifestazione di metà autunno dedicata alla promozione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti alimentari che si svolge dal 16 al 17 febbraio in via XXV luglio 121, nel quartiere fieristico di Morciano di Romagna. L'ingresso è gratuito. Troverete 50 aziende con prodotti tipici e di qualità su una superficie di 4000 mq al coperto. Protagonisti sono salumi, formaggi, prodotti da forno, pasticceria, paste alimentari, tartufi, salse e condimenti, conserve, miele, vini, liquori, birre nostrane e tante altre specialità di cui sono ricche tutte le regioni d'Italia.



Firenze

FIERA DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Torna anche quest'anno la Fiera del cioccolato. Da venerdì 8 a domenica 17 febbraio piazza Santa Maria Novella ospiterà la Fiera più dolce dell'anno. Giunta alla Nona edizione, offrirà 10 giorni di dolce-amaro per gli amanti del cioccolato. Espositori provenienti da molte parti d'Italia e d'oltre confine, artigiani cioccolatieri che presenteranno i loro migliori prodotti, frutto di tradizioni e esperienza, per allietare la vista e il palato di ogni singolo visitatore. Più di 40 espositori per una grande varietà e per poter gustare le varie sfumature e le diverse lavorazioni di un prodotto unico. I dieci giorni di programmazione permettono alla prima Fiera del Cioccolato Artigianale di diventare la più importante e completa rassegna di maestri cioccolatieri italiani e stranieri, impegnati nell'esposizione delle loro prelibatezze oltre che in dimostrazioni pratiche e workshop dedicati al cibo degli dei. Non mancheranno anche quest'anno gli eventi che graveranno e che coinvolgeranno maggiormente lo spettatore-visitatore. Meeting, cooking class, incontri permetteranno di scoprire il mondo del cioccolato in tutte le sue forme attraverso la conoscenza di maestri cioccolatieri, professionisti di settore ed altre personalità. Attività volte a dare maggiore rilevanza e una diversa concezione di questa Fiera. La mostra mercato sarà arricchita da eventi collaterali, con stand in funzione dalle 10 alle 22.

Lucca

MAESTROD'OLIO

A Lucca dal 15 al 17 febbraio Fausto Borella, noto come "Maestrod'olio", organizza la manifestazione dedicata all'alimento centrale della dieta mediterranea, trasformando la città murata nella capitale dell'olio d'oliva di qualità italiano, "per far conoscere i volti dei produttori che creano oli unici, di una purezza infinita". Nelle sale affrescate della cinquecentesca Villa Bottini, si potranno scoprire e degustare i migliori oli "verdi", ovvero appena franti, provenienti da Abruzzo, Calabria, Campania, Friuli, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Veneto accanto a una vasta selezione dai diversi territori dell'olio toscani. Gli oli degustati insieme a prodotti a base di olio: dalle verdure ai cioccolatini, ai prodotti di bellezza, saranno in vendita in un negozio allestito per l'occasione. Accanto alle degustazioni dei prodotti tipici della Garfagnana offerti dal Consorzio Produttori Farro Della Garfagnana Igp, alcuni cuochi della toscana, esalteranno l'alimento olio d'oliva cucinando piatti che lo vedono protagonista. Domenica la manifestazione si sposta nell'Auditorium di San Romano per la premiazione dei migliori oli d'Italia 2013, il Riconoscimento Luigi Veronelli e la presentazione del libro guida "Terre d'olio" edito da Cinquesensi Editore. Alle 15, una tavola rotonda presentata dal conduttore televisivo Claudio Sottili, concluderà la prima edizione di Extra Lucca.



Brescia

GOLOSITALIA 2013

Dall'8 all'11 febbraio, nell'area espositiva di Fiera di Brescia "Brixia Expo" è prevista la seconda edizione di "Golositalia", fiera dedicata alle eccellenze del settore enogastronomico, della ristorazione e delle attrezzature professionali. Sono 350 le aziende espositrici nazionali ed internazionali, suddivise in 6 aree: Food, Vino, Birra, Attrezzature, Ristorazione, Turismo enogastronomico. Saranno programmate degustazioni di vino, birra, tartufo, olio, formaggi e caffè. L'evento in fiera a Golositalia dedicato alla degustazione di birre si rivolge a tutti gli appassionati di birra, che dopo una breve introduzione riguardante la storia della birra artigianale e il suo processo di produzione, potranno apprendere come degustarla correttamente, imparando a conoscerne e riconoscerne le varie tipologie, anche dal punto di vista visivo e olfattivo. L'evento di degustazione vino permetterà di conoscere meglio il mondo di questo prodotto che da semplice "contorno" per i nostri pasti, ha assunto un ruolo da protagonista. La degustazione consiste nel percepire, identificare e valutare le caratteristiche organolettiche del vino, attraverso un percorso visivo, olfattivo e gustativo.

Milano

FOOD&WINE FESTIVAL

Dal 9 all'11 febbraio, al Convention Center di via Gattamelata 5, torna il Festival pensato per un pubblico di appassionati che potranno avvicinare i grandi protagonisti del vino e della cucina d'autore, italiani e stranieri

Sarà un imperdibile viaggio alla scoperta di 400 vini proposti dalle migliori cantine italiane e internazionali accanto a un ricco menu di golosità e piatti firmati da 20 grandi chef. Saranno, quindi, oltre 400 le etichette attraverso le quali scoprire i diversi terroirs con il privilegio di incontrare i produttori. E poiché il vino trova il suo naturale compimento a tavola, con del cibo di qualità, nell'area ristorante si alterneranno 20 fra cuochi, pasticceri e pizzaioli scelti dal giornalista e ideatore di Identità Golose Paolo Marchi all'interno del ricco cartellone del congresso della cucina d'autore giunto alla nona edizione. Come ogni anno, una grande cucina a vista sarà il palcoscenico da cui gli chef illustreranno i passaggi creativi dei piatti che i visitatori potranno gustare al termine di ogni performance.

La selezione dei vini, curata da Helmut Köcher, Presidente e Fondatore del Merano WineFestival, si concentrerà su 100 cantine italiane e 25 straniere. Ogni produttore porterà in degustazione tre vini ovvero i due prodotti che hanno ottenuto il miglior punteggio alle selezio-

ni per l'ultima edizione del Merano WineFestival oltre a un terzo vino scelto tra i più significativi della gamma. Parliamo dunque di ben 375 etichette fra le più prestigiose del panorama nazionale e internazionale, accessibili a tutti coloro che acquisteranno il biglietto giornaliero di ingresso al Festival (30 euro). Tra le aziende che hanno già aderito alla seconda edizione ricordiamo dal Veneto Allegrini, Vineyards V8+ e Adami; dal Friuli Zorzettig e Torre Rosazza; dalla Toscana Col d'Orcia e Petra; dall'Abruzzo Feudo Antico e Tenuta Ulisse; dall'Alto Adige Ritterhof e Kettmeir; dalla Campania Giardini Arimei e Joaquin; Le Marchesine e Monte Rossa dalla Lombardia; Cecchi dall'Umbria e Marco Bianco dal Piemonte.

Saranno 20 gli chef che si esibiranno sul palcoscenico del Festival costituito da una grande cucina a vista. Ad inaugurare la sezione food, sabato 9 febbraio, sarà lo chef stellato Luigi Sartini (Taverna Righi - San Marino). "Grande cucina in piccoli piatti" è il titolo della novità in programma domenica 10 febbraio tra le 12 e le 15:



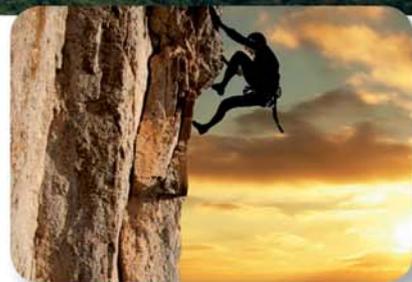
7 chef e una golosa sequenza di tapas all'italiana tutte da scoprire. La regia del programma gastronomico sarà ancora una volta affidata a Enrico e Roberto Cerea patron del ristorante Da Vittorio di Bergamo, una garanzia di qualità e servizio a tre stelle Michelin.

Novità del 2013: la seconda edizione del Festival dedicherà spazio alle specialità artigianali con la partecipazione di 25 artigiani del gusto che presenteranno proposte originali da gustare e acquistare. Un'occasione da non perdere dal momento che si tratta di piccoli produttori provenienti da ogni parte d'Italia. Inoltre, accanto all'irresistibile buffet dei dolci proposto ogni pomeriggio dai fratelli Cerea, si aggiungerà un ricco carrello di formaggi e salumi per spuntini doc da abbinare ai grandi vini in assaggio.

Info: www.foodwinefestival.it

Mariella Belloni

**Outdoors
Experience**
Salone del Turismo all'Aria Aperta e del Camper



Outdoors Experience a Roma: la terza edizione del salone che accende l'emozione per tutto quanto è vivere en plein air. Cinque giorni alla scoperta del turismo di terza generazione, con i migliori produttori e dealer di caravan, camper e accessori. E poi le tecniche e gli accessori per il trekking e gli sport all'aria aperta, climbing, orienteering, nordic walking e molto altro ancora. Un viaggio alla scoperta dei borghi più suggestivi e dei più curiosi luoghi d'arte e cultura del nostro Bel Paese. Una rassegna completa e ricca di affari ed opportunità per tutti i gusti.

in contemporanea con

BIGBLU
SALONE DELLA NAUTICA E DEL MARE - ROMA

www.outdoorsexperience.it

per esporre:
sales@outdoorsexperience.it - tel. +39 06 86200792

trovaci anche su
facebook

GIUSEPPE DE NITTIS PROTAGONISTA A PALAZZO ZABARELLA DI PADOVA La mostra aperta al pubblico fino al 26 maggio 2013

di Franca Dell'Arciprete Scotti

La più importante mostra mai realizzata su Giuseppe De Nittis è il grande evento che attirerà il pubblico a Palazzo Zabarella di Padova fino al 26 maggio.

120 capolavori provenienti dai più prestigiosi musei e collezioni pubbliche italiane e francesi costituiscono il percorso espositivo su questo, che fu uno dei protagonisti assoluti della pittura dell'Ottocento europeo

Connettendosi idealmente alla rassegna che, tra la fine del 2010 e l'inizio del 2011, il Petit Palais di Parigi ha riservato all'artista, la mostra di Padova segna una svolta nella valorizzazione internazionale del pittore pugliese, grazie anche al recupero di lavori finora ignoti alla critica, oppure assenti dall'Italia da molto tempo, come quelli che appartengono al ciclo delle vedute londinesi.

Oltre alla Pinacoteca De Nittis di Barletta, che possiede la straordinaria raccolta di dipinti rimasti nell'atelier dell'artista dopo la sua morte precoce nel 1884, a circa 40 anni, moltissimi e prestigiosi sono i prestatori: dal Petit Palais alla Galleria d'Arte Moderna di Palazzo Pitti di Firenze, alla



Galleria d'Arte Moderna di Milano, al Museo Capodimonte di Napoli.

In mostra tutte le fasi della produzione di De Nittis: dal periodo napoletano, in cui emerge l'attenzione al paesaggio come in uno straordinario reportage pittorico, al periodo della maturità nelle grandi capitali dell'arte e della mondanità, Parigi e Londra.

Proprio a Parigi si affermò la statura internazionale di De Nittis, il più grande insieme a Boldini degli Italiens de Paris: come Manet, Degas e gli Impressionisti, De Nittis rivoluzionò l'idea stessa della pittura, affrontando i temi del paesaggio, del ritratto e la rappresentazione della vita moderna.

Una serie di capolavori saranno visibili a Padova: la natura ritratta en plein air, delle campagne pugliesi e del Vesuvio, le rive della Senna e del Tamigi, la vita che scorreva frenetica lungo i boulevard o nei santuari della mondanità, come gli ippodromi o il celebre salotto della principessa Matilde.

Informazioni utili

De Nittis.

Padova, Palazzo Zabarella

Via San Francesco, 27

Fino al 26 maggio 2013

Catalogo Marsilio

Informazioni e prenotazioni

tel. 049.8753100

prenotazioni@palazzozabarella.it

www.palazzozabarella.it

CANZO, CITTADELLA DELL'ARTE E DELLA MUSICA

Prima rassegna a Villa ex Magni Rizzoli dal 16-24 febbraio

Dal 16 al 24 febbraio si terrà la prima edizione di "Canzo, Cittadella dell'Arte e della Musica" in programma a Canzo nella Villa ex Magni Rizzoli.

La manifestazione è patrocinata da Comune di Canzo, Regione Lombardia, Provincia di Como, Comunità Montana, Fondazione Salvatore Fiume e Rotary Club Erba Laghi e organizzata dall'associazione Nonsoloturismo.

La rassegna propone nove giorni di arte e musica: una mostra collettiva e due concerti animeranno il piccolo borgo dell'Alta Brianza.

L'esposizione dal titolo "Incontri" presenta le opere di 6 artisti di diversa estrazione e formazione che si confrontano per la prima volta nella collettiva curata da Walter Pozzato dal 16 al 24 febbraio. Nelle antiche sale della Villa ex Magni Rizzoli sono circa 100 le opere in mostra tra sculture, acquerelli e dipinti di: Felice Beltramelli, Paolo Cucinato, Luigi Dino-Guida, Gino Francesco Paresce, Walter Pozzato e Bruno Saba.

La rassegna si arricchisce grazie anche a due momenti musicali d'eccezione nella Villa ex Magni Rizzoli con l'ensemble Cuartet e con Matteo Fedeli, conosciuto anche come "l'uo-



mo degli Stradivari".

Sabato 16 febbraio alle ore 21 l'ensemble Cuartet si esibisce con il concerto Brasil, patrocinato dal Consolato Generale del Brasile a Milano. Adalberto Ferrari (clarinetto e sax), Roberto Porroni (chitarra), Marija Drincic (violoncello), Marco Ricci (contrabbasso) propongono in una nuova dimensione timbrica la musica brasiliana del '900, con l'intento di valorizzare autori

come Villa Lobos, Gnattali, Jobim, Gismonti.

Successivamente sarà invece la volta del violinista Matteo Fedeli e del pianista Andrea Carcano, con il recital per violino e pianoforte "Uno Stradivari per AISM".

Il concerto è dedicato ad AISM - Associazione Italiana Sclerosi Multipla - di cui Fedeli è testimonial.

Informazioni allo 031 864563.

Assicurazione rc auto e revisione, tutor e telepass spiano chi non è in regola

Con un particolare accordo di scambio informazioni tra Società Autostrade, compagnie assicuratrici e motorizzazione civile, arriva la stangata finale alla lotta contro le false assicurazioni e più in generale, contro chi non è in regola con l'assicurazione rc auto e/o con la revisione del proprio veicolo. Multe salatissime accompagnate dalla confisca del veicolo e dal ritiro patente fino ad un anno, questo è il risultato per chi guida senza tenere il proprio veicolo in sicurezza con assicurazione e revisione.

L'intero database delle compagnie assicurative viene "consegnato" in tempo reale ai dispositivi che regolano i tutor (ed è lecito ipotizzare anche ad autovelox, telepass e auto della polizia stradale con telecamere di rilevamento). La Motorizzazione Civile, invece, invia l'elenco delle auto che devono essere ancora revisionate e i tutor analizzano la velocità media tenuta in autostrada e la regolarità dell'assicurazione e della revisione.



I veicoli sprovvisti di assicurazione, con assicurazione scaduta o che non hanno effettuato la revisione, vengono segnalati a uno o più computer centrali che provvedono a registrare la targa del veicolo

e segnalare a loro volta alla polizia stradale che quel veicolo non è in regola, facendo scattare sanzioni amministrative salatissime, confisca del veicolo e ritiro della patente fino ad un anno.

TRASPARENZA
RISPARMIO
CONVENIENZA



Assicurazioni

Agente generale dell'impresa:

CARIGE ASSICURAZIONI

GRUPPO BANCA GARIGE



**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

Sconti incredibili per le tue vacanze estive, prenota ora!



Il gruppo Baia Holiday vanta di ben quattro strutture che si sono fregiate del Marchio di Qualità Internazionale per l'Ospitalità Accessibile V4A®:

- Camping Village Calik Blu di Alghero, Loc. Fertilia (Sassari)
- Camping Village Baia Blu La Tortuga di Pineta di Vignola Mare, Aglientu (Sassari)
- Camping Village Marepineta di Baia Sistiana, Duino Aurisina (Trieste)
- Poljana Camping Village Resort di Privlaka bb, Mali Losinj (Croazia)

Ecco le imperdibili OFFERTE, valide per tutte queste strutture, da cogliere al volo!

PRIMA PRENOTI PIU' RISPARMI!

Per usufruire dell'offerta è necessario effettuare una pre-

notazione (versando una caparra del 25%). A seconda della data in cui sarà effettuato il saldo potrete usufruire di: sconto 15% con saldo entro il 20.01.2013

sconto 10% con saldo entro il 20.02.2013

sconto 5% con saldo entro il 30.04.2013

Promozione valida sulle strutture abitative, piazzole e persone.

PROMOZIONE LONG STAY!

La promozione Long Stay consiste in: 4 notti = 3, oppure 7 notti = 6, oppure 14 notti = 11!

Promozione valida su strutture abitative, piazzole e persone, dall'apertura dei camping village al 18/05, dal 01/06 al 29/06 e dal 07/09 alla chiusura dei camping village. (Offerta valida per pagamen-

to con acconto del 25% + Euro 40.00 di diritto fisso di prenotazione e saldo entro 15 giorni prima dell'arrivo).

OFFERTA FAMIGLIA!

Bambini fino a 9 anni GRATIS! Promozione valida per massimo 2 bambini fino a 9 anni, con almeno due adulti paganti la quota intera, nelle unità abitative tipo Baia Family (max 4 adulti + 2 bambini) o superiore.

Offerte valide dall'apertura al 15/06 e dal 07/09 alla chiusura dei camping village, pagamento con acconto del 25% + Euro 40.00 di diritto fisso di prenotazione e saldo entro 15 giorni prima dell'arrivo.

(Promozioni valide fino ad esaurimento della disponibilità, non cumulabili con altre offerte (salvo diversa indicazione e non applicabile ai servizi di ristorazione, alle quote relative alle tessere club ed ai servizi extra).

TARIFFE SPECIALI TRAGHETTI!

Tariffe speciali acquistabili in abbinamento a soggiorni in uno dei Camping Village Baia Holiday! Collegamenti da Genova, Livorno e Civitavecchia con Olbia, Golfo Aranci e Porto Torres.

A Ravenna, città di mare e cultura

Immerso nell'ombra rilassante di una secolare pineta nel cuore del Parco del Delta del Po, il Villaggio del Sole Camping Bungalow è la sistemazione ideale per le vacanze di famiglie con bambini; si trova lungo la costa adriatica vicinissimo alla splendida città di Ravenna. Sono presenti n. 5 bungalow accessibili e a disposizione dei clienti ci sono un market, con vendita di alcuni prodotti per celiaci e intolleranze alimentari, un ristorante/pizzeria con possibilità di menù specifici e pizza per celiaci, il bar, la zona mini club, un area spettacoli, la spiaggia con servizio bar e servizio igienico attrezzato, e i blocchi di servizi con servizi igienici accessibili. Ecco le fantastiche promozioni che il Villaggio del Sole Camping Bungalow offre a tutti voi!

ranze alimentari, un ristorante/pizzeria con possibilità di menù specifici e pizza per celiaci, il bar, la zona mini club, un area spettacoli, la spiaggia con servizio bar e servizio igienico attrezzato, e i blocchi di servizi con servizi igienici accessibili.

Ecco le fantastiche promozioni che il Villaggio del Sole Camping Bungalow offre a tutti voi!

SPECIALE FAMIGLIE: Bambino 0-8 anni pagante, sconto di

Euro 5.00 a notte in Bassa e Media Stagione.

OFFERTA SPECIALE: sconto del 40% per almeno 7 notti (dal 01/05 al 25/05).

SPECIALE 7=6: dal 20/07 al 03/08 per soggiorni di 7 notti ne paghi 6. Promozione valida fino al 15 Giugno. Gli sconti non sono cumulabili.

Buone vacanze a tutti da V4A® e SportEnjoy!



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



TURISMO

all'aria aperta

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL SETTIMANALE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

Gruppo Editoriale Turismo Itinerante
Via di Vittorio 104 - 60131 Ancona
Tel./Fax 071 2901272